

CIVET DE SANGLIER AU CACAO, BEURRE ET BACO DE BRÔME*Pour 4 personnes*

75 ml	huile ou gras de canard	
700 g	flanc ou épaule de sanglier paré coupé en cubes	
50 g	beurre	
75 g	oignon haché	
50 g	farine	
1,5 l	fond brun ou consommé*	

Marinade :

¼	d'une carotte en dés	¼
¼	d'une branche de céleri en dés	¼
½	oignon moyen en dés	½
15 ml	pâte de tomate	1 c. à table
750 ml	vin rouge Baco de Brôme	3 tasses
20 ml	cacao	1 c. à table
2	gousses d'ail	2
1	pincée de thym	1
2	feuilles de laurier	2

Garniture :

100 g (½ tasse) champignons trompettes de la mort séchés et réhydratés dans un peu d'eau chaude jusqu'à ramollissement, puis bien égouttés.

1. Dans une casserole, mettre 25 ml (2 c. à table) d'huile ou de gras de canard et faire chauffer à feu vif les légumes de la marinade, colorer légèrement. Ajouter la pâte de tomate, le vin rouge, le cacao, l'ail, le thym, le laurier et porter à ébullition; diminuer l'intensité de la chaleur et laisser réduire de moitié. Lorsque la réduction de la marinade est terminée, la filtrer puis la refroidir.
2. Dans un grand bol, mettre les **cubes de sanglier** et y verser la marinade froide. Bien mélanger et laisser mariner pendant 2 h à couvert au réfrigérateur.
3. Bien égoutter la viande de la marinade et l'assécher. Réserver la marinade.
4. Mettre 25 g (1½ c. à table) de **beurre** et 50 ml (3 c. à table) d'huile dans une sauteuse et faire chauffer pour saisir et colorer les **cubes de sanglier**. Ajouter les oignons hachés, les cuire légèrement puis saupoudrer de farine et bien mélanger. Verser la marinade et le fond brun, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes (le temps de cuisson dépendra de la grosseur des cubes de viande).
5. À la fin de la cuisson, faire sauter les trompettes de la mort dans 25 g (1½ c. à table) de **beurre** et les ajouter au civet avant de servir.

* La demi-glace est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin rouge Baco, Domaine Les Brôme.