

Marcassin Grand Veneur

Pour 4 personnes - Preparation 30 min - Cuisson 1h30

Ingredients

- 800 g d'épaule de marcassin
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 bouteille de vin rouge
- 50 g de chocolat noir
- Baies de genievre, thym, laurier
- Sel, poivre

Preparation

1. Faire mariner la viande une nuit dans le vin rouge avec les aromates.
2. Egoutter la viande, la faire dorer dans une cocotte.
3. Ajouter les legumes emincés, mouiller avec la marinade.
4. Laisser mijoter a couvert environ 1h30.
5. Lier la sauce avec le chocolat noir en fin de cuisson.
6. Servir bien chaud avec une puree de celeri ou des chataignes.

Document d'exemple genere pour tester le bouton de telechargement - a remplacer par la vraie recette.