



## Civet de sanglier

Recette de Marie Françoise Sérié  
pour 6 personnes



### Préparation



### Ingredients

#### Faire une marinade avec

- 2 kg de sanglier coupé en morceaux
- sel, poivre en grains
- 1/2 verre d'huile
- 1/2 verre de vinaigre
- 2 carottes en rondelles
- 1 oignon émincé
- thym, laurier, grains de genièvre
- 1,5 litres de vin rouge Corbières ou Fitou
- 4 gousses d'ail
- persil
- 1/2 verre de cognac ou d'amagnac
- 1 à 2 cuillères à soupe de farine

1. Laisser mariner 12 heures ou mieux encore 24 heures
2. Egoutter les morceaux de sanglier et les faire rôtir avec de l'huile
3. Mixer l'ail et le persil, et ajouter sur les morceaux de sanglier.
4. Bien remuer, saler, poivrer.
5. Flamber le tout avec le cognac ou l'armagnac.
6. Ajouter la farine, bien remuer
7. Passer la marinade, la faire chauffer et l'ajouter.
8. Laisser mijoter le tout à feu doux 2 ou 3 heures.

**Bon appétit !**



### Réalisation

- 30 minutes de préparation
- 2 à 3 heures de cuisson

**Recette offerte par Les Clochers du Barril,  
issue du livre «Petites et Grandes Toques d'ici et d'ailleurs.»**

