



Sauté de sanglier aux carottes et cèpes

Mon sauté de sanglier aux carottes et cèpes est un mariage parfait entre la robustesse de la viande de sanglier, la douceur des carottes et la richesse des cèpes. Préparé avec soin et expertise, ce plat rustique offre une explosion de saveurs qui réchauffe le cœur et comble les papilles.

Les ingrédients pour la recette :

- 1.2kg d'épaule de sanglier
- [5 carottes](#)
- [2 oignons](#)
- 6 baies de genièvre
- 500g de cèpes frais ou surgelés
- 50g de beurre doux
- 600g de vin rouge bordeaux supérieur*
- 400g d'eau
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin
- 50g de maïzena pour liaison
- 50g d'eau pour liaison
- Huile d'olive



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 8 personnes

La réalisation de la recette :

Le **sanglier** dans le bois et les cèpes se ramassent dans les bois. **Oups !** et les carottes ?

Je vous laisse le soin de répondre à cette question sur les carottes. Une réponse dans un commentaire. **Passons à notre recette du jour.**

Éplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en rondelles et émincer **finement** vos oignons. Les réserver dans un récipient. Mettre les morceaux de sanglier dans un **saladier**, ajouter le vin rouge et l'eau froide. Ajouter oignons et carottes, et mélanger l'ensemble à la cuillère. Ajouter les baies de genièvre, thym et feuilles de laurier. **Mélanger** à nouveau et mettre un film étirable dessus. Laisser mariner **24 heures au réfrigérateur.**

Le lendemain matin, égoutter la viande de sanglier avec la **garniture** aromatique. Verser la marinade dans un faitout et porter à ébullition. Ajouter le fond de veau. **Porter à ébullition** et ajouter la viande avec la garniture aromatique. Porter à ébullition et laisser cuire sur feu moyen à couvert pendant 2 heures. De **temps en temps**, remuer pour éviter que la viande **accroche** au fond du faitout. Au bout de **1 h 30**, assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Laisser cuire doucement pendant 30 minutes environ. Préparer vos cèpes et les couper dans une poêle bien chaude. À mi-cuisson, **assaisonner de sel fin** et poivre du moulin. **Vérifier** la cuisson des cèpes et les **débarrasser dans une assiette**. Vérifier la cuisson de la viande. Ôter toute la viande et la garniture de la sauce.

Remettre le faitout sur un feu et porter à ébullition. **Diluer la maïzena** dans un tout petit peu d'eau et la verser dans **la sauce**. Fouetter légèrement et vérifier la liaison. Il ne faut trop la rendre trop épaisse et garder une **fluidité**. Ajouter la viande et la garniture. Verser les cèpes cuits et mélanger délicatement. **Votre recette** est prête à être dégustée.