



Carbonade flamande au sanglier et aux champignons

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrediënten

3 oignons (coupés en gros morceaux)
3 noisette de beurre traditionnel
200 grammes de lardons (fumé)
250 grammes de champignons (mini)
1 bouquet garni
1 kilogramme de ragoût de sanglier
1 bouteille de vin rouge (Château les vergnes 2015)
1 cuillère à soupe de maizena
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
5 baies de genévrier
10 baies de poivre noir
2 tranches de pain d'épices
3 cuillères à soupe de confiture aux myrtilles
1 cuillère à soupe de moutarde
sel et poivre

Bereidingswijze

- 1.** Faites brunir un morceau de beurre dans une poêle anti-inflammable et faites mijoter les morceaux d'oignon jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement.
- 2.** Faites cuire les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants.
- 3.** Nettoyez les champignons avec de l'essuie-tout humide. Ajoutez les champignons aux lardons.
- 4.** Ajoutez les champignons, les lardons avec le bouquet garni à l'oignon.



- 5.** Faites brunir un morceau de beurre dans la poêle des lardons et faites revenir les morceaux de sanglier – en différentes portions. Poivrez et salez.
- 6.** Mettez la viande cuite dans la poêle avec les champignons et les lardons.
- 7.** Remuez le tout avec le vin rouge.
- 8.** Ajoutez le vin chaud à la viande.
- 9.** Saupoudrez de maïzena et remuez.
- 10.** Ajoutez le bâton de cannelle.
- 11.** Écrasez les clous de girofles, les baies de genévrier et le poivre noir à l'aide d'une râpe.
- 12.** Incorporez ce mélange d'épices dans une passoire à thé et ajoutez-le.
- 13.** Coupez le pain d'épices en morceaux et faites mijoter le tout. Ajoutez la confiture et la moutarde.
- 14.** Faites cuire à couvert dans la poêle anti-inflammable doucement pendant 2 heures au four préchauffé à 140 °C jusqu'à ce que la viande soit bien juteuse.
- 15.** Faites brunir le beurre dans une poêle et faites cuire les tranches de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 16.** Servez avec le ragoût de sanglier.