

## CIVET DE MARCASSIN

*Cuisson : 2 heures Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 3 kg de marcassin (épaule, côtes et collet)
- Bouquet garni (carottes, céleri, oignon, ail, laurier, thym, coriandre, clou de girofles, poireaux).
- 1 litre de vin rouge plutôt cordé.
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 50 g de farine
- 1 tranche de lard fumé
- 10 cl d'huile

*Préparation :*

*Taillez la viande en morceaux de 30 à 50 g.*

*Faire revenir les morceaux de viande dans un peu d'huile, les colorer et les égouttez.*

*Faire suer le bouquet garni dans une marmite. Rajouter la viande égoutté et la tranche de lard fumé. Saupoudrez la farine.*

*Ajouter le concentré de tomates. Bien mélanger. Déglacer au vin rouge et rajouter de l'eau jusqu'à recouvrement total de la viande.*

*Faire cuire 2 heures à feu doux.*

*Assaisonner de sel et poivre une fois la viande cuite.*

*Accompagner de spaetzle et de la tranche de lard coupé en julienne.*