



Facile



8-10 personnes



10 min de préparation



2h de cuisson

Cuissot de sanglier rôti



Suggestions:

Chorey les Beaune

Cahors

Ingrédients

1 cuissot de sanglier 2kg
1 oignon
2 échalotes
2 gousses d'ail
Thym
Laurier
Romarin
Persil
1l de vin rouge
1 verre à liqueur de cognac
(liqueur de prunes ou de vieux marc)
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
Sel, poivre

Préparation

- 1 Dans un grand plat, faites mariner le cuissot avec tous les ingrédients ci-contre.
- 2 Mettez au réfrigérateur pendant huit heures au minimum, retournez la viande deux à trois fois pendant cette période.
- 3 Égouttez ensuite la viande dans un plat à jour.
- 4 Dans une casserole, amenez la marinade à ébullition et la faire bouillir quelques minutes. Passez-la ensuite au chinois (ou passoire).
- 5 Faites chauffer le four à 180°C.
- 6 Enfournez le cuissot en ajoutant un peu de beurre et une cuillère à soupe d'huile.
- 7 Une fois la viande bien dorée, l'arrosez avec de la marinade.
- 8 Laissez cuire deux heures, en arrosant régulièrement avec la marinade.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez servir ce plat avec une simple purée de pommes de terre maison ou des pâtes fraîches.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise