**Daube de sanglier des Tire Douzils de la Grande Brosse**

Il vous faut :

Du sanglier, si possible une épaule, ou tout autre morceau de sanglier

Oignons

Assaisonnement, sel, poivre, laurier, sauge

Farine, Pommes, carottes

**Marinade** :

Selon l’âge du sanglier la marinade sera 4heures pour un jeune 10h pour une bête rousse de trente kilos 18h pour un adulte.

Pour la marinade, couper le sanglier en morceau de 200g

Le mettre à tremper dans un vin très corsé, cabernet de Touraine ou Oberlin que vous trouverez difficilement.

Dans le vin vous aurez ajouté un soupçon de vinaigre, trois cuillers à soupe d’huile,

Dans une gaze vous mettrez le poivre, de la sauge et du laurier, (pas de genièvre qui n’apporte rien de plus à l’assaisonnement)

Pas de sel. Deux cuillers à soupe de farine. Vous mettrez deux carottes coupées en rondelles, des oignons coupés en rondelles et deux pommes fruits en lamelle Remuer de temps en temps pour que la viande s’imprègne de la marinade et perde son goût trop prononcé de gibier Laisser mariner de 4h à 18h selon l’âge de la bête.

**Au travail** :

Couper en morceau portion la viande de sanglier, conserver les os que vous détaillez si possible.

Dans une cocotte ou une marmite en fonte faites bien revenir les morceaux de sanglier à feu vif dans un peu d’huile ou de saindoux. Faites revenir les oignons puis remettre les morceaux de sangliers que vous aurez soigneusement épongés au papier absorbant (c’est très important) dans la marmite et faire flamber à l’eau de vie de marc de Sologne. Ajoutez les os du morceau que vous avez conservez.

Ajouter moitié vin de la marinade que vous aurez filtré, moitié vin frais. Ajoutez les ingrédients de la marinade, pommes oignons carottes que vous aurez hachés finement. Ne pas mettre les épices de la marinade que vous aurez mis dans une gaze. Assaisonner avec des ingrédients qui n’auront pas été dans la marinade, mais n’ayez pas la main trop lourde : sel, poivre, laurier, sauge, une cuiller à soupe de farine et porter à ébullition.

Laissez ensuite mijoter une heure quarante cinq

Ajoutez des champignons de Paris de notre région ou champignons  des bois ainsi qu’une poignée d’olives noires dénoyautées. Laisser mijoter quinze minutes ou plus.

En fin de cuisson, si vous trouvez que la sauce est trop claire ajouter un peu de fond de veau ou de beurre manié.

Servir avec des pommes de terre vapeur, des poires williams au vin, des marrons et une cuillérée de gelée de groseilles.