

Civet de Sanglier au Pain d'Épice et aux Chicons Braisés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- SANGLIER	1.5 kg de civet
- LARDONS	300g fumés
- FARINE	2 c à soupe
- BIÈRE D'ABBAYE	40-50 cl (Postel blonde)
- ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES	1 c à café
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	1/2 c à café
- CHICON(S)	1.5 kg
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- MAÏZENA	1.5 c à soupe (si nécessaire)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un grand faitout, faites revenir la viande sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez (en les réservant sur une assiette au fur et à mesure).
- Lorsque tous les morceaux sont bien saisis, faites revenir les lardons dans les sucs de cuisson puis replacez les morceaux de sanglier.
- Farinez le tout puis mélangez pour enrober les morceaux de viande. Saupoudrez ensuite avec les épices pour pain d'épices et le quatre-épices.
- Versez doucement la bière sur les parois du faitout (40 cl d'abord, vous verrez pour le reste ensuite). Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter doucement au moins 3 heures. Ajoutez un peu de bière si la sauce est trop épaisse.
- Entre temps, retirez le cœur amer des chicons et faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. En fin de cuisson, caramélisez-les avec un peu de sucre. Réservez.
- Après les 3 heures de cuisson, intégrez les chicons braisés dans la sauce et poursuivez encore la cuisson pendant 1 heure.
- Si nécessaire, diluez la maïzéna dans un peu d'eau froide puis intégrez-la à la sauce pour l'épaissir.

Remarque:

Accompagnez ce plat en sauce de purée de pommes de terre.

