

Daube de Sanglier à la Grimbergen et Moutarde au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- SANGLIER	1 kg pour Daube
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1 gros
- FARINE	1.5 c à soupe
- GRIMBERGEN (BIÈRE BRUNE)	2 x 25 cl
- EAU	un peu
- THYM	un peu
- LAURIER	3 feuilles
- MOUTARDE AU MIEL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le sanglier en morceaux si ce n'est déjà fait.
- Emincez l'oignon.
- Dans une cocotte en fonte, faites revenir les morceaux de viande dans du beurre chaud. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite l'oignon émincé et remuez quelques instants puis replacez les morceaux de viande. Saupoudrez de farine et mélangez hors du feu.
- Replacez sur le feu et versez la bière dans la cocotte. Assaisonnez de sel, poivre, thym et laurier. Portez à ébullition puis baissez considérablement le feu et couvrez. Laissez mijoter environ 3 heures en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, intégrez la moutarde au miel et rectifiez l'assaisonnement.

