



Recette classique pour ce vin:  
Bouchées de lapin aux olives et aux pignons

## Civet de sanglier des Albères

Pour 6 à 8 personnes  
Cuisson: 9 h et demie environ



Nous recommandons pour cette recette  
[Le Côtes du Roussillon Cuvée Ater](#)

### INGRÉDIENTS

- 3,5 kg de sanglier en morceaux
- 1/2 l de vin rouge
- 1 verre à bordeaux de muscat doux
- 1 c. à s. de vinaigre de Banyuls
- 1 grosse c. à s. de saindoux
- 250 g de jambon taillé en gros dés (jambon cru de montagne)
- 1 oignon moyen haché
- 6 gousses d'ail hachées
- 1 gros bouquet garni
- 1 c. à s. de farine
- 2 c. à s. d'huile d'olive

### PRÉPARATION

1. Dans une terrine faire mariner le sanglier toute la nuit dans le vin rouge avec l'huile d'olive, le bouquet garni.
2. Prendre une grande cocotte en fonte ou en cuivre munie d'un couvercle lourd. Y faire fondre le saindoux et faire dorer les morceaux de sanglier après les avoir essorés. Ajouter le jambon, bien remuer le tout jusqu'à ce que tous les morceaux soient bien dorés.
3. Verser le hachis d'oignon et d'ail, remuer vivement jusqu'à ce que le mélange soit bien roux

et que l'eau rendue par le sanglier soit complètement évaporée.

4. Saupoudrer avec la farine et faire un roux brun. Mouiller alors avec la marinade passée au chinois. La sauce doit être bien liée et arriver au niveau des morceaux, ajouter un peu d'eau au besoin. Mettre le bouquet garni, saler, poivrer fortement. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux.

5. 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le vin muscat, vérifier l'assaisonnement.

Il est recommandé de boire le vin qui a servi à faire la sauce.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

**Domaine Sol-Payré**

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com