**Ragoût de sanglier**

**ragoût de sanglier
carottes
céleri-rave
échalotes
champignons
clou de girofle
laurier
thym frais
vin blanc
sel et poivre
baies de genévrier
genièvre
farine fluide
beurre
fond de gibier
oignons perlés frais
lardons
gelée de canneberges
chocolat fondant
crème
crème épaisse**

Coupez la carotte en rondelles, râpez le céleri-rave, pelez les échalotes et hachez-les finement. Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre.

Faites une marinade de clous de girofle, de laurier, de thym frais, de vin blanc, de carotte, de céleri-rave, de poivre du moulin, d'échalote, de baies de genièvre et d'un petit verre de gin. Retirez la viande de la marinade au bout d'une heure et asséchez-la en la tapotant. Saupoudrez-la de farine et faites-la saisir de tous les côtés dans du beurre dans une poêle. Mettez la viande dans une casserole avec un fond de gibier.

Faites revenir les oignons dans du beurre. Faites frire les champignons. Faites frire les lardons et égouttez-les. Faites bouillir la marinade.

Tamisez la marinade cuite et ajoutez-la à la viande. Laissez mijoter pendant une à deux heures jusqu'à ce que la viande soit suffisamment tendre. Après 1 ½ heures, ajoutez les oignons, les lardons et les champignons. Ajoutez de la gelée de canneberges, du chocolat noir et de la crème au goût.

Servez avec de la crème épaisse et une préparation de pommes de terre de votre choix. Ici (sur la photo), ce plat est présenté avec du chou rouge aux pommes et des croquettes de pommes de terre.