

## Sanglier à la sauce tomate



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 180 mn

*Facile à faire, cette recette est excellente à déguster même pour des personnes qui n'aiment pas le gibier. Elle change des traditionnelles recettes de gibier en marinade.*

### Ingrédients

- 1,5 kg de viande de sanglier coupée en morceaux
- 100 g de lardons fumés
- 2 oignons émincés
- 1 kg de purée de tomates en brique ou fraîche
- 2 carrés de bouillon
- 20 cl de vin blanc
- huile
- persil
- sel et poivre en grains

### Préparation

- 1 Faire revenir les oignons émincés et les lardons dans une cuillère à soupe d'huile.
- 2 Quand ils sont roussis, mouiller avec le vin blanc et laisser cuire 5 minutes puis ajouter les carrés de bouillons et la purée de tomates.
- 3 Incorporer la pulpe de tomates en cubes.
- 4 Désosser la viande si besoin puis, couper en morceaux.
- 5 Faire revenir le sanglier jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 6 Dans un plat allant au four, verser la sauce tomate et les morceaux de sanglier et les mélanger à la sauce.
- 7 Il faut que la viande soit recouverte, si nécessaire, rajouter un peu de tomate ou d'eau.
- 8 Saler légèrement à cause des lardons, mettre 3 à 4 tours de moulin de poivre selon le goût et laisser mijoter 2 h à 2h30 au four 200°C.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

