



## Civet de sanglier à l'aïoli de coing

Niveau : facile

👉 **Marinade à préparer  
3 jours à l'avance !**

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 2,5 kg de viande de sanglier coupé en cubes, sans os.
- 1 dl de vin rouge
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, noix de muscade
- 1 tête d'ail pelée et écrasée en purée
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de pulpe de tomates
- 1 gros coing rôti, pelé et écrasé en purée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Banyuls
- Sel, poivre blanc
- 100g de jambon de montagne en dés
- 5 cuillères à soupe de farine
- poivre gris au moulin
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf entier
- 100 g de cèpes

### Préparation :

Dans une terrine, préparez la marinade, et laissez-y les morceaux de sanglier deux à trois jours en les retournant de temps en temps.

Le jour même, préchauffez le four thermostat 6 (180°C).

Retirez les morceaux de sanglier de la marinade, égouttez-les bien, puis farinez-les.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, puis dorer les morceaux de sanglier sur toutes les faces. Quand ils sont bien dorés, retirez-les et réservez. Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon haché, puis ajoutez les dés de jambon. Saupoudrez de farine, ajoutez la pulpe de tomates, puis mouillez avec la marinade filtrée.

Ajoutez les morceaux de sanglier, puis les cèpes. Rectifiez l'assaisonnement, puis couvrez et laissez cuire 45 minutes à feu doux.

Dans la pâte feuilletée, découpez 8 motifs en étoile, disposez-les sur une plaque beurrée, dorez au jaune d'œuf, puis enfournez 12 à 15 minutes.

Préparez l'aïoli : dans un bol, mettez le jaune d'œuf, l'ail écrasé, montez à l'huile d'olive. Quand l'aïoli est bien ferme, incorporez délicatement la purée de coing.

Rectifiez l'assaisonnement.

Dans un plat de service chaud, versez le civet décoré avec les petits feuilletés. Sevrez avec l'aïoli de coing.