**Filet de sanglier St. Hubert**

**filet de sanglier**
**beurre**
**poivre et sel**

***sauce:***
**fond de gibier**
**gelée de groseilles**
**moutarde**
**vinaigre balsamique blanc**
**crème fraîche**
**farine fluide**

***Marinade:***

**vin rouge
carottes
oignon
ail
baies de genièvre
grains de poivre
feuille de laurier
thym
persil**

**Préparez la marinade** à partir des ingrédients indiqués. Faites mariner la viande pendant une heure. Séchez-la avec du papier absorbant et faites-la frire comme un steak au beurre. Après quelques minutes, ajoutez un verre d'eau, couvrez et faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Laissez cuire encore une dizaine de minutes avant de servir.

**La sauce :** ajoutez le fond de gibier à la marinade tamisée et réduisez. Ajoutez la gelée de groseilles, la moutarde et le vinaigre balsamique blanc au goût. Ajoutez la crème, réduisez davantage et, si désiré, liez la sauce avec un peu de farine fluide dissoute dans l'eau.

Servir avec la sauce et les accompagnements de votre choix.