**Sanglier mariné en ragoût**

**ragoût de sanglier**  
**beurre**  
**farine fluide**  
**tomates en conserve**  
**sel et poivre**  
**fond de gibier**  
**pain d'épices**  
**balsamique**  
**oignons**  
**céleri**  
**carottes**

**ail**  
**laurier**  
**sauge**  
**romarin**  
**thym**  
**baies de genévrier**  
**clou de girofle**  
**poivre noir**  
**vin rouge**  
**chou rouge aux pommes**  
**céleri-rave**  
**persil**

Faites une marinade d'oignon, de céleri, de carotte, d'ail, de laurier, de sauge, de romarin, de thym, de baies de genièvre, de clous de girofle, de poivre et de vin rouge. Laissez la viande mariner pendant une heure, puis séchez-la avec du papier absorbant.

Enlevez la viande, les feuilles et les brindilles des herbes. Portez la marinade à ébullition et écumez-la.

Saupoudrez la viande de farine. Faites-la dorer au beurre. Ajoutez la viande à la marinade cuite et ajoutez le pain d'épices, le gibier et les tomates en conserve.

Assaisonnez-la selon votre goût avec du poivre, du sel et un peu de vinaigre balsamique. Laissez-la mijoter jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

Servir avec du chou rouge avec des pommes, du céleri-rave frit avec du persil frit ou une préparation à base de pommes de terre.