**Ragoût de sanglier grand veneur**

**purée de tomates
poivre et sel
feuille de laurier
clous de girofle
baies de genévrier
canneberges
sucre brun
crème culinaire
lardons
poivre vert**

**steaks de sanglier
farine fluide
beurre
poireau
céleri
carotte
ail
vin rouge
fond de gibier**

Coupez les steaks de sanglier en morceaux pas trop petits. Enfarinez la viande et faites-la dorer de tous les côtés dans le beurre à feu vif.

Dans une poêle, faites revenir le poireau, le céleri, l'oignon, les carottes et l'ail coupés en tranches. Mettez cette préparation avec la viande dans une marmite. Ajoutez le vin rouge, le fond de gibier et une boîte de purée de tomates. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Ajoutez deux feuilles de laurier, les clous de girofle et les baies de genièvre. Laissez mijoter à couvert pendant 40 minutes à feu doux. Vérifiez à ce moment-là si la viande est assez cuite.

Pendant ce temps, préparez la compote de canneberges. Faites compoter les canneberges avec un peu d'eau et quelques cuillères de sucre brun pour obtenir une confiture. Mettez de côté.

Retirez la viande de la cocotte pour finir la sauce.

Passez la sauce au tamis, mélangez-la avec une boîte de crème culinaire et quelques cuillères de compote de canneberges. Laissez mijoter pendant quelques minutes à feu doux. Épaississez la sauce si vous le souhaitez.

Faites frire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Remettez-les avec le reste de la viande dans la sauce. Faites frire le persil haché à 150°C.

**Dans l'assiette** : quelques morceaux de viande et la sauce par-dessus. Terminez par des touffes de persil frites et des boules de poivre vert mou. A servir avec de la purée de pommes de terre ou des croquettes de pommes de terre. Accompagnez-les de champignons forestiers ou de champignons de Paris frits.