**Ragoût de sanglier aux pommes caramélisées**

**oignons nouveaux  
raisins secs  
canneberges séchées  
rhum brun  
vinaigre balsamique  
chocolat  
confiture de myrtilles  
clous de girofle  
baies de genièvre  
oignons frits  
sel et poivre  
crème épaisse  
beurre**

**ragoût de sanglier  
farine fluide  
pommes  
vin rouge  
bouillon de gibier  
oignons rouges  
ail  
carottes  
laurier  
thym  
romarin**

**Préparation.** Coupez les oignons rouges en demi-lunes, les carottes en cubes et les gousses d'ail en fines tranches. Faites-les revenir ensemble dans du beurre bouillonnant, puis mettez-les dans une cocotte.

Préparez un bouquet d'épices composé de feuilles de laurier, d'oignons nouveaux, de brins de thym et de brins de romarin. Mettez-les également dans la cocotte.

**Ajouter encore** : un généreux trait de balsamique rouge, une tablette de chocolat noir, quelques cuillères à soupe de confiture de myrtilles, une poignée de raisins secs et une quantité égale de canneberges séchées trempées ensemble dans du rhum brun.

Assaisonnez avec des baies de genièvre écrasées, quelques clous de girofle, du poivre et du sel.

Séchez les morceaux de civet de sanglier avec du papier absorbant. Saupoudrez-les de farine fluide et assaisonnez-les de sel et de poivre. Faites frire la viande dans du beurre bouillonnant dans une grande poêle. Versez-la ensuite dans la cocotte avec les autres ingrédients. Complétez avec du fond de gibier et un verre de vin rouge jusqu'à ce que tout soit immergé.

Portez la préparation à ébullition et laissez mijoter pendant 1 à 1½ heure jusqu'à ce que la viande soit tendre. Laissez refroidir lentement hors du feu et mettez la marmite au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Cette dernière opération n'est pas strictement nécessaire, mais elle permet aux saveurs de mieux se mélanger. Réchauffez le ragoût le lendemain.

**Pommes caramélisées**. Retirez les trognons et coupez quelques pommes douces en dés. Allumez votre feu de cuisson à la température la plus élevée possible. Dans une poêle, faites revenir très brièvement les cubes de pommes dans du beurre bouillonnant, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'ils se soudent et que leurs sucres caramélisent.

Mélangez les cubes de pommes à la préparation dans la marmite. Portez à température de service et servez, par exemple, avec des croquettes de pommes de terre et de la crème épaisse.