**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.