



## Sanglier à la Bière

### INGREDIENT:

700 g de filet ou gigue de sanglier,  
20 g de moutarde,  
1 oignon,  
10 g d'ail,  
assaisonnement,  
1 l de bière,  
huile d'olive,  
beurre,  
5 cl de cognac ou armagnac.

### PREPARATION:

1. Badigeonner votre viande de moutarde et la piquer à l'ail.
2. Faites la revenir dans l'huile et le beurre et la faire flamber.
3. Mettre l'assaisonnement souhaité avec 2 ou 3 oignons puis la bière (ou le cidre).
4. Faire cuire au four à 175°C pendant 45 à 90 minutes selon le morceau

### CONSEILS:

Vous pouvez rajouter des lardons et échalotes revenues avant dans une poêle.

Recette extraite du site <http://www.750g.com/sanglier-maison-rc7258.htm>