

## DAUBE DE SANGLIER AUX PRUNEAUX

Faire mariner 1 bol de pruneaux dans de l'armagnac pendant 24 h. Faire une marinade avec: du thym, du laurier, sel, poivre, oignons, carottes, navets, clous de girofle, ail, échalote, persil et suffisamment de vin rouge pour couvrir le sanglier. Laisser 24 heures. Faire dorer les morceaux de sanglier puis les retirer. Mettre à la place 1 gros ramequin d'oignons coupés et 1 ramequin de lard frais et laisser cuire doucement pour faire fondre. Remettre la viande, ajouter le jus de la marinade et du bouillon moitié, moitié pour couvrir très largement. Cuire 3 heures minimum en laissant le couvercle un peu entrouvert. Faire revenir 300 g de champignons dans une poêle pendant 20 mn. Ajouter à la viande, les pruneaux et un peu de leur jus et les champignons 10 à 15 mn avant de servir.

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## Pâté de sanglier

CUISSON : 2 h 30 environ

INGRÉDIENTS : 500 g de filet de sanglier, 250 g de graisse de porc, 250 g de filet de porc, du vin rouge, laurier, thym, 4 g de poivre par kg, 20 g de sel par kg.

PRÉPARATION :

Coupez le sanglier en petits cubes, et faites-les macérer dans une terrine en terre ou en verre, avec le vin, le thym, le laurier. Poivrez et mettez au frais pendant 24 heures. Le lendemain, passez à la machine à hacher, la viande de porc et le gras. Salez, poivrez. Mélangez bien cette farce. Égouttez le sanglier, salez. Dans une terrine allant au four, mettez des couches successives de farce, puis de sanglier. Terminez par une couche de farce. Posez sur celle-ci une feuille de laurier. Mettez le couvercle de la terrine, et soudez-le avec un peu de pâte faite de farine et d'eau. Faites cuire au four au bain-marie, pendant 2 h 30 environ. La cuisson est terminée, lorsqu'en piquant une aiguille dans le pâté, celle-ci ressort propre.

[www.sene.name](http://www.sene.name)