

# CIVET DE PORC AU PINOT NOIR

## Recette de Daniel Zenner

### Pour six personnes, ayez :

- \*800 g d'épaule de porc désossée et détaillée en gros cubes.
- \*Une queue, un pied et quelques os de porc fendus.
- \*2 cuil. à soupe de graisse d'oie ou de saindoux.
- \*2 cuil. à soupe de farine.
- \*50 g d'oignon ciselés.
- \*50 g de lamelles de carottes.
- \*250 g de lardons fumés.
- \*75 cl de pinot noir.
- \*250 g de champignons frais.
- \*Un beau bouquet garni.

### La préparation :

- La veille, faire mariner la viande dans le pinot noir et les aromates.
- Le lendemain, égoutter la viande. Garder la marinade.
- Faire bien dorer les morceaux de porc dans la graisse brûlante.
- Ajouter les lardons, les oignons puis les carottes.
- Soupoudrer de farine, la faire bien griller.
- Déglacer avec la marinade. Saler et poivrer.
- Ajouter la queue, le pied et les os puis cuire une heure et demie, doucement.
- Passer la sauce.
- Ajouter dans cette sauce les champignons de saison et laisser cuire quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement.

### Les conseils du chef :

Accompagner ce plat de spätzelé ou d'une purée Crécy.  
Servir un excellent Pinot noir d'Alsace