



# CURRY DE SANGLIER

## Ingrédients (8 personnes)

- |   |   |
|---|---|
| -2 kg de sauté de sanglier (à sortir du réfrigérateur 2 heures avant de le cuisiner, pour un meilleur moelleux après cuisson) | -3 verres de vin blanc sec                  |
| -500 g d'oignons  | -2 pommes Reinette râpées                   |
| -2 cuillerées à soupe de sucre roux   | -3 cuillerées à soupe de noix de coco râpée |
| -2 cuillerées à soupe de coulis de tomates  | -1 cuillerée à soupe de curry               |
|   | -Huile, beurre                              |
|   | -Sel, poivre                                |

## Préparation

- Couper la viande de sanglier en cubes et les faire revenir à feu vif, dans une cocotte avec un mélange d'huile et de beurre. Réserver dans ce récipient.
- Dans un autre récipient, faire revenir doucement dans du beurre les oignons émincés. Quand ils ont commencé à blondir, ajouter le sucre roux pour faire caraméliser.
- Ajouter les oignons ainsi préparés dans la cocotte avec la viande de sanglier.
- Saupoudrer de curry et ajouter le coulis de tomates. Verser le vin blanc. Ajouter les pommes râpées. Saler, poivrer
- Laisser mijoter à feu doux pendant 1h30-2h.
- Servir très chaud, avec du riz blanc.
- Ce plat peut être préparé la veille et être réchauffé.