Recette de Mina Isoart :

Sanglier des Alpilles avec sa sauce au cidre

Faire mariner avec ail, carottes, oignon, bouquet garni, poivre en grains, vin rouge.

Faire revenir petit salé

Ajouter les morceaux de sanglier, les faire roussir

Ensuite flamber au cognac

Ajouter de nouveau oignon, ail, laisser revenir,

Puis ajouter le cidre et les aromates et un peu de l'eau

Laisser diminuer.

A la fin de la cuisson faire une petite liaison avec de la farine.