

Kebab de Sanglier et Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SANGLIER	750g de restes de broche + Jus de cuisson
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- MAYONNAISE	3 c à soupe
- HUILE DE TOURNESOL	3-4 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PERSIL	
- OIGNON(S)	1
- PAIN PITA	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la généreusement.
- Pelez et écrasez les gousses d'ail dans la mayonnaise. Ajoutez l'huile de tournesol, le persil, sel et poivre. Fouettez légèrement. Ajoutez un peu d'huile pour obtenir la consistance voulue.
- Taillez la viande en petits morceaux (style kebab).
- Faites-la griller à la plancha dans un peu d'huile puis arrosez avec le jus de cuisson. Salez et poivrez.
- Grillez les pains pitas.
- Dressez les assiettes avec le kebab de sanglier, l'oignon émincé et la féta poivrée. Nappez le tout avec la sauce à l'ail.
- Servez avec les pitas grillées.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de chou blanc.