

Gyros de Sanglier aux Haricots Rouges et Sauce Yaourt Ail & Fines Herbes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| - SANGLIER | 550g de sanglier précuits à la broche |
| - HARICOTS ROUGES | 400g |
| - SAUCE AIL & FINES HERBES | Voir DI-377 |
| - HUILE D'ARACHIDE | |
| - HERBES DE PROVENCE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Détaillez le sanglier grillé en petits morceaux comme pour un gyros.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Préparez la sauce yaourt ail & fines herbes comme indiqué à la recette DI-377.
- Faites revenir le gyros de sanglier dans une grande poêle bien chaude avec un peu d'huile.
- Remuez quelques minutes pour bien réchauffer la viande.
- Intégrez les haricots et laissez prendre chaleur.
- Salez et poivrez
- Servez sans attendre avec la sauce yaourt ail & fines herbes.

Remarque:

Accompagnez de pain pita (ou baguette) et d'une salade verte.

