

Sanglier Grillé aux Courgettes et Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---|
| - SANGLIER | 1 kg (restes d'un sanglier à la broche) |
| - COURGETTE(S) | 2-3 |
| - BASILIC | 20 feuilles |
| - AIL EN POUDRE | |
| - CRÈME FRAICHE | 50 ml |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les restes du sanglier en petites aiguillettes.
- Coupez les courgettes en bâtonnets avec une mandoline.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Dans un grand faitout, faites chauffer de l'huile et faites-y revenir quelques instants les aiguillettes de sanglier. Salez et poivrez un peu. Réservez sur une assiette.
- Dans la même casserole, faites revenir les bâtonnets de courgette. Ajoutez l'ail puis salez et poivrez.
- Lorsque les courgettes sont cuites, ajoutez le basilic et remplacez les morceaux de sanglier.
- Arrosez avec la crème et laissez chauffer quelques minutes.
- Servez sans attendre.

