

## *Cotelettes de Sanglier à la Broche Extérieure*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- SANGLIER 4-5 cotelettes attachées
- THYM
- ROMARIN
- HUILE D'OLIVE
- HUILE DE TOURNESOL
- SEL
- POIVRE

### **Recette:**

- Mélangez dans un récipient creux, le thym avec le romarin, les huiles, sel et poivre.
- Nappez les côtelettes de ce mélange.
- Laissez mariner 1 heure.
- Préparez le feu (ici, aux ceps de vignes).
- Embrochez le morceau de viande sur la broche et serrez à l'aide des piques coulissantes.
- Déposez sur le tournebroche.
- Faites tourner le temps nécessaire (1 h 15 min dans notre cas).
- Arrosez-les régulièrement du mélange d'huiles et d'herbes.
- Au moment de servir, découpez en morceaux et détachez les côtes.

