

Cuissot de Sanglier à la Broche Extérieure

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- SANGLIER 1 cuissot
- GOUSSE(S) D'AIL 5-6
- 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 le cuissot de ce mélange.
- Laissez mariner au moins 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 (2 à 3 h dans notre cas).
- Arrosez-les régulièrement du mélange d'huiles et d'herbes.
- Au moment de servir, découpez en fines tranches et nappez de l'huile de cuisson aux herbes récupérées dans le bac inférieur de la broche.

