PL-1683

Sanglier Façon Kebab et sa Sauce

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SANGLIER	750g de restes de broche + Jus cuisson
- OIGNON(S)	1
- SAUCE KEBAB	ou sauce blanche
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- TOMATE(S)	
- VINAIGRE	maison
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le reste de sanglier en petites lamelles fines comme pour un kebab (gyros).
- Faites préchauffer la plancha.
- Déposez les lamelles de viande sur la plaque chaude.
- Versez du reste de jus de cuisson. Salez et poivrez.
- Retournez pendant 1 à 2 minutes (pas plus) afin que le sanglier grille mais ne sèche pas.
- Servez sans attendre accompagné d'une salade, d'oignon et de tomates.
- Nappez de sauce kebab ou de sauce blanche.

Remarque:

Avec des frites …