



Jardin à table

Brochettes de porc au lait de coco

Préparation : 30 min. - Cuisson : 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de filet mignon de porc

2 gousses d'ail

Le jus de 2 citrons

5 cl de rhum blanc

7 cl d'huile d'olive

10 cl de lait de coco

Tabasco, sel, poivre

■ Dans une terrine, mélangez lait de coco, rhum, jus de citron, ail écrasé, 5 cl d'huile d'olive et 3 gouttes de Tabasco.

■ Ajoutez la viande coupée en cubes et mélangez. Couvrez puis laissez mariner 12 heures au frais, en remuant plusieurs fois.

■ Allumez le gril du four. Disposez une grille huilée à 15 cm de la source de chaleur et au-dessus de la lèche-frite.

■ Egouttez les morceaux de porc et enfiler-les sur des piques à brochettes après les avoir huilés.

■ Faites-les griller 10 min. en les retournant et en les badigeonnant régulièrement de marinade. Vérifiez la cuisson.

■ Salez et poivrez.

■ Servez-les sans attendre accompagnés de riz basmati.



Châteauneuf-du-Pape