

BROCHETTES DE PORC SOUVLAKI



Brochettes:

1/2 tasse d'huile d'olive
1/4 tasse de jus de citron
2 gousses d'ail, hachées
1 c. à soupe d'origan séché
1/4 c. à thé de poivre de Cayenne
2 petits filets de porc d'environ 375 g (3/4 lb) chacun, coupés en cubes
24 brochettes de bois, trempées dans l'eau 30 minutes, ou métalliques

Sauce:

1 tasse de crème sure
1/2 tasse de concombre épépiné et râpé
1 oignon vert, haché
1 gousse d'ail, hachée
1 c. à soupe de relish sucrée
Sel et poivre

Brochettes:

-Dans un plat en verre ou dans un grand sac à fermeture hermétique, mélanger l'huile, le jus de citron, l'ail et les épices. Ajouter la viande et bien l'enrober. Couvrir le plat ou refermer le sac. Réfrigérer de 12 à 24 heures.

Sauce:

-Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.
-Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
-Enfiler la viande au bout de chaque brochette. Saler et poivrer. Griller les brochettes environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson rosée.
-Déposer les brochettes sur un plat de service ou une planche de bois. Les servir immédiatement accompagnées de la sauce.

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Ricardo)