

Brochettes de porc et d'ananas, sauce aigre-douce

J'ai ressorti de vieux magazine dernièrement. Et je suis tombée sur ceux de Nicolas Moreau. C'était le chef à Canal Vie dans le temps. J'aime beaucoup ses recettes. Elles sont simples mais toujours très bonnes. Comme celle-ci avec son ananas grillé sur le BBQ...Miam!!!

Ingrédients

- 600 g de filets de porc coupés en cubes
- 1/2 ananas frais, coupés en dés ou 1 boîte d'ananas en dés
- 4 brochettes de bambou

Marinade

- 1/4 tasse de sauce soya
- 1/4 tasse de vinaigre de riz
- 2 oignons verts hachés finement
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de miel
- 1/4 tasse d'huile de sésame grillé
- 1/4 tasse d'huile de canola

Préparation

1. Déposer tous les ingrédients de la marinade, à part les huiles, dans un bol et mélanger à l'aide d'un fouet. Verser ensuite les huiles successivement en filet, en mélangeant énergiquement, pour obtenir un mélange homogène et crémeux.
2. Piquer les cubes de porc et les ananas en alternance sur les brochettes de bambou. Placer dans un plat allant au frigo.
3. Verser la moitié de la marinade sur les brochettes, recouvrir le plat d'une pellicule plastique et laisser macérer au frigo pendant 4 heures. Verser l'autre moitié de la marinade dans des ramequins pour accompagner les brochettes.
4. Égoutter bien les brochettes et griller-les au barbecue, à feu moyen, de chaque côté.

Le truc de Nicolas: cette sauce, qui sert à la fois de marinade et de trempette peut accompagner les côtes de veau, les darnes de saumon, le thon, l'espadon, et sert même de trempette pour les ailes de poulet et les légumes.

Temps de préparation: 10 minutes

Macération: 4 heures (moi environ 20 heures)

Temps de cuisson: 10 minutes

Portions: 4 (j'ai eu 7 brochettes)

Source: Magazine Cuisine barbecue avec Nicolas