

## **Brochettes de filet de porc à l'orientale (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

- 1 kg de filet de porc coupé en fines lamelles dans le sens de la longueur
- 2 c. à soupe de graines de sésame

### **Marinade au gingembre et au miel**

- 1/3 tasse de ketchup
- 1/3 tasse de tamari
- 1/4 tasse de miel
- 2 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé
- Le jus d'une lime
- 1/3 tasse d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail pressées

### **Préparation**

1. Dans un grand bol, fouetter ensemble tous les ingrédients de la marinade.
2. Faufilet les lamelles de filets de porc sur des brochettes. Déposer les brochettes dans la marinade et faire macérer environ 4 heures au réfrigérateur, en les retournant à quelques reprises.
3. Préchauffer le gril du barbecue à intensité moyenne.
4. Retirer les brochettes de la marinade et les égoutter. Saupoudrer de graines de sésame. Sur le gril du barbecue recouvert d'une feuille de papier d'aluminium antiadhésif pour le gril, faire griller les brochettes de 4 à 5 minutes de chaque côté.

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps de macération: 4 heures

Portions: 6

Source: Les Saisons de Clodine, cuisine barbecue, Volume 23