



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

BROCHETTES DE PORC



Ingrédients:

- 1,2 kg d' échine de porc
- 1 barquette de tomates cocktail
- 2 oignons assez petits ou grelot
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe d' épices chinoises 5 parfums
- des graines de sésame
- du poivre 5 baies du moulin
- sel modéré
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- des piques en bois pour brochettes

Accompagnement :

- 300 g de riz parfumé
- 4 ou 5 cuillères à soupe d'assaisonnement à sushi*

Découper la viande en cubes moyens, la mettre dans un saladier ou cul de poule. Ajouter le soja, les épices, les graines et l'huile de sésame, le poivre et le sel. Mélanger, couvrir et réserver au frais. Pendant ce temps, préparer le reste : couper les tomates en 2 et les oignons en 4. Préparer le riz comme pour les sushis ou makis: placer dans l' autocuiseur à riz, une fois cuit ajouter le vinaigre de riz, mélanger et réserver au chaud. Une fois fait et la viande macérée, piquer un morceau de viande, une $\frac{1}{2}$ tomate, un $\frac{1}{4}$ d'oignon et ainsi de suite, terminer par un morceau de viande. Faire chauffer la plancha et faire griller les brochettes de tous les côtés. Servir avec le riz.

*Faire chauffer sans bouillir : 120 ml de vinaigre à sushi, 1 cuillère à café de sel marin et 1 cuillère à soupe de sucre glace, pour dissoudre le sel et le sucre, laisser refroidir et conserver dans un récipient hermétique en verre au réfrigérateur.