

BROCHETTES DE PORC MARINÉES FAÇON ASIATIQUE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 600 g d'échine de porc
- 2 mangues débitées en gros cubes
- Pour la marinade
- 3 c. à s. de sauce aigre-douce
- Zeste de citrons (jaune et vert)
- 3 cm de gingembre frais râpé
- 3 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. d'huile de sésame
- 3 c. à s. de sauce nuoc-mâm

Préparation:

Couper le porc en cubes et les planter sur des pics en alternant avec les cubes de mangue. Réserver.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol et badigeonner les brochettes au pinceau sur toutes les faces. Laisser reposer 1 heure au frigo.

Cuire les brochettes à la plancha 15 minutes en les retournant régulièrement.

