

Brochettes de Porc aux Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Marinade : 2 heures

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	500g
- ABRICOTS SÉCHÉS	15 (ou 8 frais)
- OIGNON(S)	2
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le porc en dés.
- Si vous utilisez des abricots frais, dénoyautez-les et coupez-les en deux.
- Pelez et coupez les oignons en quartiers.
- Montez vos brochettes en alternant morceaux de porc (4 par brochette), oignon et abricots (3 par brochette).
- Mélangez le paprika, le cumin et la coriandre avec l'huile. Badigeonnez les brochettes avec ce mélange.
- Réservez au frais pendant 2 heures (au moins).
- Après ce temps de marinade, salez et poivrez vos brochettes et faites-les griller au barbecue.

