

Brochettes de Porc Laquées à la Chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Marinade : 3 h minimum

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	700g
- CUMIN EN POUDRE	1/4 cà café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1/2 c à café
- SAUCE AU SOJA	4 c à soupe
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	3 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1
- SUCRE SEMOULE	3-4 c à café



Recette:

- Coupez le filet de porc en tronçons d'un cm d'épaisseur.
- Dans un plat creux, mélangez le cumin, le gingembre, le piment, les sauces soja et hoisin ainsi que le jus de citron.
- Ajoutez les tronçons de viande puis mélangez et laissez mariner pendant au moins 3 heures.
- Après ce temps, enfilez les morceaux de viande marinés sur une pique à brochette.
- Saisissez les brochettes sur une plancha chaude sans matière grasse (ou poêle à crêpe). Ajoutez un peu de sucre semoule pour caraméliser la surface de la viande.
- Servez sans attendre.