

Brochettes de porc marinées au massalé

De S. Heraud

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Kg de porc coupé en morceaux
- 1 poivron rouge
- 1 oignon

Pour la marinade :

- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de miel
- 3c.à.s. d'huile de soja
- 2 c.à.s. de garam massalé

Ma touche personnelle : du gingembre frais haché et de l'origan.

Trois heures avant de cuire les brochettes, mettre la viande dans un saladier où on aura mélangé préalablement tous les ingrédients de la marinade. Bien mélanger, couvrir de film alimentaire et mettre au frais 3 heures.

Découper l'oignon et le poivron en morceaux. Monter les brochettes en plaçant la viande, le poivron et l'oignon jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faire cuire au barbecue 10 minutes.

Remarque : si vous utilisez des brochettes en bois il faut les faire tremper au moins une heure pour qu'elles ne brûlent pas.

Accord met et vin :

Un Brouilly, un Juliéna ou un Beaujolais mais aussi un Côtes de Provence rouge.