

Cuisine et nutrition

Accueil > Cuisine et nutrition > Recettes > Souvlakis de porc

On cuisine le filet de porc sur le barbecue en 25 recettes

PRÉCÉDENTES



Souvlakis de porc



PRÉPARATION
10 minutes

MARINAGE
3 heures

CUISSON
8 minutes

QUANTITÉ
4 portions

Succès assuré avec ces souvlakis de porc lorsque la visite débarque à l'improviste!

Ingrédients

1	filet de porc de 450 g (1 lb)
4	pains pita (facultatif)
125 ml (1/2 tasse)	de tzatziki (facultatif)

Pour la marinade:

15 ml (1 c. à soupe)	d'origan haché
15 ml (1 c. à soupe)	de persil haché
15 ml (1 c. à soupe)	de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé)	de cari
2,5 ml (1/2 c. à thé)	de sel
1,25 ml (1/4 de c. à thé)	de poivre blanc moulu
4	gousses d'ail émincées
1	citron (jus)
1/2	lime (jus)

Préparation

- 1 Couper le filet de porc en cubes de 1 à 2 cm (de 1/2 à 3/4 de po).
- 2 Dans un sac hermétique, déposer les ingrédients de la marinade. Secouer et ajouter les cubes de porc. Secouer de nouveau pour bien les enrober de marinade. Retirer l'air du sac. Laisser mariner de 3 à 24 heures au frais.
- 3 Au moment de la cuisson, préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 4 Égoutter le porc et jeter la marinade.
- 5 Piquer les cubes de porc sur quatre brochettes.
- 6 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les souvlakis. Fermer le couvercle et cuire de 8 à 10 minutes, en retournant les souvlakis à mi-cuisson.
- 7 Si désiré, servir les souvlakis sur des pains pita badigeonnés de tzatziki.

