

LES RECETTES DE BRASÉRO LOC'

ÉDITION SPÉCIALE

BROCHETTES

BY BRASÉRO LOC'

BROCHETTE DE FILET MIGNON DE PORC À L'ESPAGNOLE



INGRÉDIENTS POUR 6 BROCHETTES:

- 600 GR DE FILET MIGNON DE PORC
- 20 RONDELLES ÉPAISSES DE
CHORIZO
- 20 TOMATES CERISE
- 2 OIGNONS ROUGES
- 1 DOSE DE SAFRAN (EN POUDRE)
- 1 C. À CAFÉ DE GRAINES D'ANIS
- 4 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE

PRÉPARATION :

1. Coupez le filet mignon en cubes et mettez les dans un plat creux.
2. Arrosez les d'huile d'olive. Parsemez de safran et de graines d'anis. Salez, poivrez et mélangez. Couvrez et laissez la viande mariner au frais pendant 30 minutes. Vous pouvez laisser plusieurs heures sans soucis voir toute une nuit. Les brochettes n'en seront que plus savoureuses.
3. Embrochez les morceaux de viande sur des pics à brochettes en bois ou en métal. En alternant avec les tomates cerise, les quartiers d'oignons et les rondelles de chorizo.
4. Si vous utilisez des pics en bois, trempez-les au moins 30 minutes dans de l'eau pour éviter qu'ils ne brûlent pendant la cuisson.
5. Placez les brochettes sur une votre braséro et laissez cuire environ 15 minutes.

