

BROCHETTES DE PORC AUX EPICES ET POIVRONS



Ingrédients pour 4 personnes :

- *700 g de filet mignon
- *2 gousses d'ail
- *4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- *2 cuillères à soupe de sauce soja
- *1 cuillère à soupe rase de curcuma
- *1 cuillère à café de cardamome moulu (*j'ai mis moitié cardamome, moitié curry de Madras*)
- *2 tours de moulin de 5 baies

Garniture :

- *1 poivron rouge
- *1 poivron jaune
- *200 g de riz thaï parfumé
- *1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- *sel, poivre du moulin

Dégaissez et dénezvez le filet mignon et coupez la chair en petits cubes. Pelez et hachez finement les gousses d'ail. Mettez-les dans un saladier et ajoutez 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive, la sauce soja, le curcuma, la cardamome et le poivre. Mélangez et ajoutez les cubes de viande. Remuez pour bien les enrober et laissez mariner pendant 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de la préparation, sortez la viande du réfrigérateur.

Préparez la garniture : pelez les poivrons, éliminez le pédoncule, les graines et les côtes blanches et coupez la chair en lanières. Réservez.

Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée suivant les indications du paquet.

Egouttez les morceaux de porc, glissez-les sur des brochettes et faites cuire sous (ou sur) le grill en les retournant pour dorer toutes les faces (*je les ai cuits sous le grill du four*).

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faites sauter les lanières de poivron pendant 6 à 8 minutes. Salez, poivrez et servez avec les brochettes et le riz.