

Brochettes de Porc au Chorizo & à la Pomme

Ingrédients : Pour 6 personnes

Marinade

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail pelées et finement écrasées
- le jus de 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de persil finement ciselé.
- 600 g de filet de porc
- 400 g de chorizo cru
- 2 ou 3 pommes rouges, type Red Delicious évidées
- 1 oignon rouge
- Poivre et sel.

Sauce

- 15 cl yaourt au lait entier
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bonne pincée de cumin en poudre
- 1 bonne pincée de coriandre moulue
- un peu de jus de citron.

Mélanger tous ces ingrédients pour obtenir la sauce.

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, l'ail, le persil et le citron.
- Ajouter les dés de porc, mélanger soigneusement pour bien enrober la viande de marinade, couvrir et laisser reposer au moins une heure.
- Couper le chorizo en morceaux de même taille que le porc.
- Couper les pommes et l'oignon.
- Confectionner les brochettes en alternant le porc, le chorizo, la pomme et l'oignon.
- Faire cuire 10 à 15 min, en les retournant pour obtenir une cuisson uniforme et en les badigeonnant de marinade.

Pour dresser la brochette : Aligner viande, chorizo, oignon et pomme puis répéter deux fois.