

BROCHETTE DE PORC SARCIVE

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 1 filet mignon
- 1 moitié d'ananas
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de pastis
- 1 c. à café de gingembre râpé
- Sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile



Préparation :

- Couper en grosses rondelles le filet mignon et laisser mariner la veille dans la sauce soja, miel, pastis, sel et poivre, et l'huile.
- Et le lendemain, mettre les morceaux de viande sur des brochettes en bois avec les morceaux d'ananas.
- Cuire 15 min au four très chaud à 200°.