

## Souvlaki de porc et tzatziki pommes de terre

### Ingrédients : Pour 6 personnes

- 600 g de filets mignons de porc
- 6 pommes de terre ou plus

#### Pour la marinade

- 2 citrons - 2 gousses d'ail
- 1 c à s d'origan - 1 c à s de romarin
- 1 feuille de laurier - ½ c à c de piment
- 3 c à s d'huile d'olive

#### Pour le tzatziki

- 1 concombre
- 1 yaourt grec
- 100 g de feta
- 1 gousse d'ail
- 1 c à c de vinaigre blanc au citron
- 2 c à s d'huile d'olive
- sel et poivre



### Préparation : Pour les brochettes

- découper la viande de porc en cubes de 3 cm environ
- dans un saladier mélanger tous les ingrédients prévus pour la marinade. Ajouter la viande et bien l'enrober . Couvrir le plat et laisser mariner 12 à 24 heures au réfrigérateur.

#### Pour le tzatziki

- tailler le concombre en tout petit dés, les saler et les réserver 20 mn au frais. Après ce laps de temps, les rincer et les essorer . Emietter la feta , et dans un bol mélanger tous les ingrédients prévus pour le tzatziki et les dés de concombre. Saler et poivrer à sa convenance.

#### Cuisson

- Enfiler les cubes de viande sur les brochettes et cuire soit à la plancha ou au barbecue pendant 12 à 15 mn environ en les retournant et en les arrosant de la marinade.
- Pour les pommes de terre, les cuire à la vapeur où au four en papillote à 180°. Pour la cuisson au four les arroser de jus de citron, d'un filet d'huile, ajouter du thym et saler . Durée de cuisson au four 1 heure environ.