

BROCHETTES DE PORC AU MIEL ET AU CITRON

Ingrédients pour 4 personnes

800 g Filet de porc
800 g Filet de porc
6 Citrons
2 c. à soupe Huile d'olive
2 c. à soupe Miel liquide
1 pincée Thym frais

Etape 1 - Préparation :

Couper le porc en morceaux. Presser le jus de 2 citrons, l'ajouter au miel et à l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Etape 2 - Marinade :

Ajouter les morceaux de porc dans la préparation obtenue à l'étape 1 et laisser mariner au moins une heure.

Etape 3 - Suite préparation:

Couper les citrons restants e quartiers. Égoutter les morceaux de viande et les piquer sur les brochettes en bois en les intercalant avec les quartiers de citron.

Etape 4 - Cuisson :

Faire cuire les brochette au grill, 10 minutes de chaque côté.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
12/08/2017 23:56