

Brochette de porc à la vietnamienne, garniture de mangue et gingembre, oignons frit

Recette pour 4 personnes

Description

Un petit voyage au Vietnam avec des brochettes salées sucrées.

L'astuce du chef

Il est tout à fait possible de remplacer le porc par du boeuf.

Ingrédients

Brochettes

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 25 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 25 Ml Sirop d'érable
- 10 Ml Eau
- 2 Gousse(s) Ail
- 100 Gr Oignon
- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 4 Unité(s) Pics à brochette

Garnitures

- 20 Ml Sucre
- 20 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 40 Ml Eau
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Pâte de gingembre
- 2 Unité(s) Mangue jaune
- 6 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 50 Gr Oignon frit

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Épluchez l'oignon et l'ail, ciselez l'oignon hachez l'ail finement, la citronnelle et le piment oiseau. Taillez la mangue en julienne, récupérez le jus de la lime, éffeuillez la coriandre. Détaillez le filet mignon de porc en cubes (2 cm carré).

Brochettes

Piquez les brochettes avec les cubes de porc, déposez-les sur une plaque ou plat.

Dans un bol, versez la sauce poisson, le sirop d'érable, l'eau, l'ail, l'oignon et la citronnelle, bien mélanger.

Versez la marinade sur les brochettes de porc, couvrir d'une pellicule plastique, réservez le tout dans le réfrigérateur durant 45 mn à 1 heure. (prenez le temps de les retourner 2 à 3 fois.

Au moment du service, retirez les brochettes de la marinade et les cuire dans une poêle (ou grill), à chaleur direct, 2-3 minutes de chaque côté.

Retirez les brochettes, déglacez la poêle avec la marinade, cela permettra de récupérer les sucs de cuisson.

Garnitures

Dans une petite casserole, réunissez l'eau, la sauce poisson et le sucre.

Chauffez légèrement pour faire fondre le sucre dans le liquide (surtout pas d'ébullition).

Retirez du feu la casserole, ajoutez-y le jus de lime.

Une fois refroidie, ajoutez la pâte de gingembre, le piment oiseau et puis bien mélanger.

Au moment de servir, mélangez délicatement la julienne de mangue dans la sauce.

Dressage

Dans le fond d'un bol ou assiette creuse, déposez la julienne de mangue assaisonnée.

Ajoutez délicatement 1 brochettes de porc, arrosez de sauce, parsemez d'oignons frits et de feuilles de coriandre.

Bon appétit!