

Brochettes de filet mignon de porc frotté aux épices cajun, pommes de terre grelot rôties, sauce BBQ maison |

Recette pour 12 tapas



Description

Une brochette de porc plutôt classique, délicieuse est accompagné par des pommes grelots rôties et une sauce BBQ fumée maison.

Ingrédients

Brochettes de porc

- 500 Gr Filet de porc
- 2 Cuil. à soupe Épices cajun
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce BBQ

- 300 Gr Tomate
- 25 Gr Sucre
- 20 Gr Vinaigre de xérès
- 1 Cuil. à thé Melange d'épices montreal
- 25 Gr Ketchup
- 75 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Sauce worcestershire
- 1 Goutte(s) Fumée liquide

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre rôties

- 18 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Branche(s) Thym
- 150 Gr Poivron rouge
- 125 Gr Champignons de paris

- 150 Gr Oignon
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **500 F°**

Brochettes de porc

Merci Coupez le porc en cubes d'environ 3-4 cm. Les rassemblez dans un bol et bien les mélangez avec le mélange d'épices.

Formez les brochettes avec 3 cubes de mignon de porc.

Dans une poêle bien chaude, saisir les brochettes pour environ 2 minutes de chaque côté et ensuite continuez la cuisson au four jusqu'à temps qu'elles soient prêtes.

Sauce BBQ

Dans une casserole, cuire les tomates avec un peu d'huile et le mélange d'épices, échalotes et ail. Ajoutez tous les ingrédients restant et cuire pour environ 30 minutes. Transferez à votre blender, rendre lisse, et assaisonner au goût.

Pommes de terre et légumes rôtis

Coupez les pommes de terre grelot en deux, les placez dans un bol, ajoutez-y les légumes et le thym effeuillé, l'ail écrasé en chemise (avec la peau) puis finissez avec un bon filet d'huile, mélangez.

Étalez le tout sur une plaque allant au four, laissez cuire environ 35 min, une fois que vous transpercez facilement les pommes de terre avec un couteau, les réserver au chaud. Sinon placez le tout dans une feuille de papier aluminium (papillote) sur la partie supérieure du BBQ. Même technique pour vérifier la cuisson.

Bon appétit!