

# Satay de filet mignon de porc, sauce aux arachides et coriandre fraîche |

Recette pour 12 tapas



## Description

Petites brochettes de filet mignon de porc marinées à l'asiatique, sauce au beurre d'arachide et sauce hoisin et coriandre fraîche hachée.

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi faire cuire vos brochettes sur le BBQ.

Faites tremper dans l'eau vos brochettes de bambou au moins 30 minutes à l'avance pour ne pas qu'elles brûlent.

## Ingrédients

### Pour les brochettes de porc mariné

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 3 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Gingembre frais
- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 1 Unité(s) Lime

### Pour la sauce aux arachides

- 45 Ml Sauce hoisin
- 45 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 45 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Lime
- 15 Ml Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le filet mignon de porc en lanières. Hachez finement la coriandre, le gingembre, l'ail et la citronnelle. Faites rôtir les arachides quelques minutes au four et concassez-les. Pressez le jus de lime (sauce) et coupez la deuxième lime en quartier pour la marinade de porc.

### Préparation des brochettes de porc

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade ainsi que les lanières de porc avec un filet d'huile végétale.

Mélangez, salez, poivrez.

Laissez mariner entre 15 minutes et 2 heures. Enfilez une belle lanière de porc par brochette et saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive.

Déposez-les sur une plaque de cuisson.

Terminez la cuisson au four pendant 8 à 12 minutes.

### Préparation de la sauce aux arachides

Dans une petite casserole, mettre l'eau, le sucre, la sauce Hoisin et portez à ébullition.

Retirez du feu, incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet.

Assaisonnez de sel.

### Dressage des tapas

Servez les satay badigeonnés de sauce aux arachides dans vos assiettes accompagnés du reste de la sauce satay servie un petit contenant. Parsemez le tout de coriandre fraîche hachée et d'arachides concassées.

**Bon appétit!**