

Yakitori de porc, sauce Satay aux arachides, coriandre fraîche |

Recette pour 12 tapas



Description

Dans un bol, vous allez retrouver l'ensemble des ingrédients dans un mélange harmonieux et riche en couleurs.

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

Yakitori

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 3 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Gingembre frais
- 15 Gr Citronnelle
- 1 Cuil. à soupe Jus de lime

Sauce arachide

- 45 Ml Sauce hoisin
- 45 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 45 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 15 Gr Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 2 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 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.

Taillez en biseaux les oignons verts.

Le yakitori

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. 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.

Sauce aux arachides

Dans une petite casserole, mettez l'eau, le sucre et la sauce Hoisin et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel.

Finitions

Servez les yakitori 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!