

Brochettes de filets de porc, sauce aux cacahouètes



Un plat original et simple à réaliser... Accompagner de maïs doré à la poêle, de quelques rondelles d'avocat et éventuellement de riz cuit à la vapeur.

Ingrédients pour 6 personnes

3 filets mignons coupés chacun en 6 rondelles
18 tranches de lard fumé
150 grammes de cacahouètes
2 gousses d'ail
30 cl de lait de coco en boîte
2 cuillères à soupe de curry
1 bouquet de coriandre fraîche
20 grammes de beurre
sel et poivre

Préparation

1. Pour préparer la sauce, mixer ensemble la coriandre, l'ail, le curry et les cacahouètes, jusqu'à obtenir une pâte.
2. Placer cette pâte dans une casserole avec le lait de coco et mélanger. Laisser réduire sur feu doux en remuant. Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.
3. Faire revenir les 18 rondelles de filet mignon dans le beurre. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant environ 15 minutes.
4. Egoutter les rondelles et les larder. Saler et poivrer. Les embrocher trois par trois sur des brochettes.
5. Faire cuire sous le gril du four (salamandre) cinq minutes de chaque côté.
6. Servir les brochettes avec la sauce cacahouètes.

Bon appétit!