

Brochettes de mignon de porc sauce cacahuètes

Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 beaux filets mignons de porc (ou 3 s'ils sont petits)

12 tranches fines de lard fumé

100 g de cacahuètes

20 cl de lait de coco

2 c à s de pâte de curry mild

3 gousses d'ail

1 bouquet de coriandre

30 g de beurre

Sel et poivre

Pour accompagner une purée de patate douce.

Préparation de la sauce :

Dans un mixeur mettre les cacahuètes, le curry, la coriandre effeuillée et l'ail pelé. Mixer longuement pour obtenir une pâte.

Mettre cette préparation dans une casserole avec le lait de coco, sel et poivre, mélanger et laisser réduire un peu sur feu doux en remuant.

Garder au chaud.

Préparation et cuisson des brochettes :

Couper chaque filet mignon en 6 rondelles épaisses ou 4 si les filets sont plus petits. Dans une cocotte, les faire revenir dans le beurre, couvrir et laisser cuire à feu doux 15 mn (j'ai mis 7-8 mn car après les tranches passent sous le grill du four)

Allumer le grill du four. Faire tremper 12 brochettes en bois dans de l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent à la cuisson. Égoutter les tranches de filet mignon et les entourer d'une tranche de lard fumé, saler et poivrer. Les embrocher 2 par 2 sur 2 brochettes à chaque fois, (petit truc pour que la viande ne tourne pas quand on retourne les brochettes). Faire cuire sous le grill du four 5 mn environ en retournant les brochettes à mi-cuisson (cuisson à adapter en fonction du four, ne pas mettre le grill trop fort pour ne pas brûler la viande, en fait la cuisson dépend du lard qui doit dorer).

Pour le service mettre la sauce dans des plats individuels, poser une brochette sur chaque plat, parsemer de quelques cacahuètes et servir la purée de patate douce dans une petite marmite à côté en l'agrémentant d'un morceau de lard fumé que vous aurez fait griller à la poêle.

Vin conseillé : un graves blanc (bordelais)

