



Les plats principaux

Filets de porc à la Cubaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 filets pur de porc
4 cuillères à soupe de jus d'orange (frais)
4 cuillères à soupe de jus de pamplemousse rose
4 cuillères à soupe de tequila
2 cuillères à soupe de coriandre (finement hachée)
1 cuillère à café d'oregano (séché)
2 cuillères à soupe de gousses d'ail (finement hachées)
1/2 piment rouge (finement haché)
2 avocats
1 pot de haricots rouges
1 pot de maïs (non sucrés)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Coupez la chair des avocats en petits dés. Mélangez-y les haricots égouttés, le maïs et l'huile. Mettez au frigo. Mélangez ensemble tous les autres ingrédients et faites-y mariner la viande pendant 2 heures.

Rôtissez les filets de porc à feu vif pendant 15 minutes en les retournant régulièrement. La viande peut encore être joliment rosée. Servez avec la salade d'avocats.

