



Collations

Plats d'accompagnement

Satés de porc à la vietnamienne

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes filets pur de porc (en des de 1.5 cm)

8 citrons verts

coriandre

Pour la marinade

3 échalotes (finement haché)

4 gousses d'ail (finement haché)

1 piment rouge (finement haché)

4 cuillères à soupe de citronnelle (geraspte)

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe de sauce poisson

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de poivre (fraîchement moulu)

1 cuillère à café de sel

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Ajoutez la viande et laissez-la s'imprégner des saveurs. Couvrez, puis mettez la préparation au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

nfitez ensuite les dés de viande sur de longs bâtonnets, en serrant bien. Faites cuire brièvement les satés à feu vif. Parsemez de coriandre ciselée et accompagnez de quartiers de citrons verts.

