

Temps de marinade : 3 heures

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile



Brochettes de porc à la grecque

Ingrédients :

- 1 filet de porc
- Le jus de 3 citrons
- ½ tasse d'huile d'olives
- 4 grosses gousses d'ail, hachées
- 4 c. table d'origan frais, haché
- Une petite poignée de persil, haché
- Sel et poivre

Étapes :

1. Dans un bol, mélanger le jus de citron, l'huile, l'ail, l'origan et le persil. Bien mélanger.
2. Saler et poivrer.
3. Couper le filet en cubes de 1 pouce.
4. Faire mariner les cubes de porc pour un minimum de 3 heures. Personnellement, je les fais mariner quelques jours (en prenant soin de bien regarder la date d'expiration du filet de porc).
5. Faire tremper les brochettes dans l'eau 30 minutes.
6. Enfiler les cubes de porc et faire griller au BBQ 10-15 minutes, en prenant soin de tourner toutes les 5 minutes.
7. Servir avec du riz et des légumes ou dans des pains pitas avec de la sauce tzatziki.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/07/brochettes-de-porc-a-la-grecque.html>