

BROCHETTE DE PORC À L'ANANAS AUX CINQ PARFUMS

Niveau
Facile

Temps de préparation
10 minutes

TEMPS DE CUISSON
20 Minutes

Pour
2 personnes

Ingrédients

- 450 g de filet de porc (Echine)
- 1 ananas
- 3 C.c de sucre (roux)
- 1/2 verre de jus d'ananas
- 1 poivron (jaune coupé en dés de 5mm)
- 1 C.s de sauce soyo
- 1 C.c de sauce nuoc-mam
- 1 C.s de gingembre (frais et râpé)
- 1 C.c d'épices cinq parfums
- sel et poivre (à votre convenance)

Par

Christophe Lange Gîte Lézardhome
et Thierry Boudry Atelier Cuisine
Recette réalisée avec L'IVNC.
© Crédits Photos – Les Toqués du
Caillou



LES ÉTAPES

1. Coupez vos filets de porc en cube de 3 cm. Epluchez votre ananas et coupez des cubes de 3 cm. Alternez un cube de porc et un cube d'ananas sur des pics à brochette. Salez et poivrez les brochettes. Faites revenir vos brochettes sur les 4 faces dans de l'huile chaude. Réalisez un caramel.

2. Dans une casserole bien propre, versez le sucre et le jus d'ananas. Portez à ébullition sans remuer. Lorsque le sucre commence à colorer, remuez délicatement la casserole pour répartir le caramel mais sans éclabousser les parois. Dès que le caramel atteint la coloration « brun » arrêtez la cuisson et plongez la casserole dans un bain d'eau glacée pour interrompre le processus.

3. Déglacez votre caramel avec le nuoc-mam, puis incorporez la sauce soyo, le gingembre, les épices cinq parfums et le jus d'ananas. Laissez réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Nappez vos brochettes de ce caramel épicé et servez chaud à vos convives.