



Brochettes de porc à la sauce barbecue

Pour la marinade :

- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 5 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre (ou du gingembre frais haché)
- 1 gousse d'ail pressé

En option :

- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- ½ cuillères à café de piment

Mélanger toutes les ingrédients dans un bol, poivrer, (mais pas de sel) puisqu'il y a du soja.

Pour varier les plaisirs, en option on peut mettre du vinaigre de vin et/ou du piment.

Pour les brochettes

- 1 kg de sauté de porc

Ensuite pour les brochettes j'ai coupé la viande en cubes de 2 * 2cm environ (et j'ai tout mis dans la marinade. Comme j'aime bien préparer à l'avance je fais mariner la viande toujours un jour avant, mais je crois que vous pouvez vous contenter de quelques heures.

Ensuite l'ennui de cette recette, c'est qu'il faut enfiler les morceaux de viande dégoulinants de marinade sur des pics à brochettes. J'utilise des piques en métal, si vous voulez utiliser des piques en bois ou en bambous, il est utile de les laisser tremper dans l'eau quelques mn pour pas qu'ils s'enflamment sur le barbecue.

Ensuite 20 à 25mn sur le barbecue. Je n'ai même pas eu le temps de prendre une photo.....

