

Brochette de porc barbecue

Recette chinoise traditionnelle selon M. Chen, trouvée sur le site Saveurs du Monde.

Ingédients pour 4 à 6 personnes

- 675 g de porc désossé ou de filet à couper en cubes de 2cm x 2cm
- 125 ml de sauce soja
- 5 c. à s. de vin rouge ou de rhum
- 1 c. à c. de sucre brun
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de colorant naturel de cerise ou de poudre de cerise (facultatif)
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon haché
- 1/2 c. à c. de cinq-épices
- 2 poivrons verts coupés
- 2 oignons coupés

Préparation

Dans un grand récipient, mélangez la sauce soja, le vin, le sucre brun, le miel, l'ail, l'oignon, la poudre de cerise et les cinq-épices.

Laissez macérer les cubes de porc dans le contenant pendant une nuit dans le réfrigérateur en les retournant de temps en temps.

Avant la cuisson, piquez alternativement l'oignon, le poivron vert et le cube de viande sur une tige de bois à brochettes (5 morceaux).

Déposez les brochettes sur la grille et cuire (180°) en arrosant régulièrement la viande de sauce.

[porc](#), [asiatique](#), [chinois](#), [brochette](#), [barbecue](#)

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS

Permanent link:

https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:brochette_de_porc_barbecue

Last update: **2016/11/16 10:00**

