

Brochette de porc du Québec à la bière et sirop d'érable

Recette pour 4 personnes

Description

De belles brochettes de cubes de porc agrémentées de poivron rouge, champignons de Paris et d'oignon rouge. Servi avec une réduction de marinade au sirop d'érable et bière brune.

Ingrédients

Brochettes de porc du Québec

- 2 Unité(s) Filet de porc
- 8 Unité(s) Champignons de paris
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Marinade au sirop d'érable

- 125 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Unité(s) Bière brune

Préparation

Temps de préparation **25.00 mins**

Mise en place

Coupez en cubes les filets de porc. Frottez et coupez en deux les champignons de Paris. Faites réduire de moitié votre bière brune sur le feu. Épluchez et ciselez votre échalote française. Épluchez votre oignon rouge et le défaire, coupez des carrés. Détaillez des carrés dans le poivron rouge.

Montage et cuisson des brochettes

Sur un bâton ou brochette en métal, piquez un cube de porc, un carré d'oignon rouge, un cube de porc, un carré de poivron rouge, un cube de porc, un demi champignon de Paris et finissez avec un dernier cube de porc. Placez toutes les brochettes dans la marinade de sirop d'érable, placez le tout dans le frigo pour quelques heures. Égouttez vos brochettes, dans une poêle bien chaude avec de l'huile, faites revenir vos brochettes de chaque côté. Placez-les dans un plat, puis dans le four pour environ 15 minutes.

Marinade au sirop d'érable et à la bière

Faites chauffer votre sirop d'érable avec le vinaigre, versez l'ensemble dans un bol, ajoutez-y le reste des ingrédients. Mélangez bien et placez vos brochettes dans cette marinade durant au moins 1 heure dans le frigo.

Finitions et montage

Une fois vos brochettes dans le four, faites réduire votre marinade. Une fois l'épaisseur désirée, rectifiez l'assaisonnement. Placez vos brochettes dans un plat et arrosez-les de cette marinade réduite. Il ne vous reste plus qu'à servir!

Bon appétit!