

Yakitori de filet mignon de porc, sauce Satay aux arachides, coriandre fraîche

Recette pour 12 tapas



Description

De tendres lanières de filet mignon de porc, marinées avec du gingembre frais, de l'ail, de la citronnelle et de la lime, sont saisies jusqu'à obtenir une belle coloration. Elles sont ensuite nappées d'une sauce satay onctueuse aux arachides, à la fois sucrée, salée et légèrement acidulée. La coriandre fraîche, les oignons verts et les arachides grillées apportent fraîcheur et croquant à cette bouchée généreuse aux irrésistibles saveurs asiatiques.

L'astuce du chef

Vous pouvez également cuire les brochettes sur le BBQ pour leur donner une délicieuse saveur grillée. Faites tremper les brochettes en bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes afin d'éviter qu'elles ne brûlent. Badigeonnez les yakitori de sauce satay seulement en fin de cuisson, car le sucre qu'elle contient pourrait caraméliser trop rapidement.

Ingrédients

Yakitori

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 3 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Gingembre frais
- 15 Gr Citronnelle
- 1 Cuil. à soupe Jus de lime
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce arachide

- 45 Ml Sauce hoisin
- 45 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 45 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Jus de lime
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 30 Gr Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre

- 2 Unité(s) Oignon vert
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Coupez le filet mignon de porc en lanières.

Hachez finement la coriandre, le gingembre, l'ail et la citronnelle.

Faites rôtir les arachides quelques minutes au four et concassez-les. Pressez le jus de lime.

Taillez en biseaux les oignons verts.

Le yakitori

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade ainsi que les lanières de porc avec un filet d'huile végétale.

Mélangez, salez, poivrez.

Laissez mariner environ 15 minutes. Enfilez une belle lanière de porc par brochette et saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive.

Déposez-les sur une plaque de cuisson.

Terminez la cuisson au four pendant 8 à 12 minutes.

Sauce aux arachides

Dans une petite casserole, mettez l'eau, le sucre et la sauce Hoisin et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel.

Finitions

Servez les yakitori badigeonnés de sauce aux arachides dans vos assiettes accompagnés du reste de la sauce satay servie un petit contenant. Parsemez le tout de coriandre fraîche hachée, oignon vert en biseaux et d'arachides concassées.

Bon appétit!