

Brochettes d'échine de porc aux citrons confits



Brochettes d'échine de porc aux citrons confits

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personnes personnes

Ingédients

800 g d'échine de porc désossée • 250 g de lard fumé • 3 oignons • 12 petits citrons confits au sel • 24 feuilles de laurier • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • le jus de 1 citron • sel • poivre

Préparation

Pelez les oignons et coupez-les en quartiers. Rincez les citrons confits, coupez-les en deux. Coupez la viande en cubes (comptez environ 4 cubes de viande par brochette) et coupez autant de morceaux de lard.

Embrochez les ingrédients en alternant feuilles de laurier (réservez-en quelques-unes), cubes de viande, lard, citrons et oignons. Broyez le laurier réservé. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron et le laurier broyé, un peu de sel et du poivre. Au pinceau, badigeonnez de cette marinade les brochettes puis faites-les cuire sur la grille du barbecue environ 8 min de chaque côté.

Le bon accord vin

Un côtes-du-Roussillon

Notes personnelles