

Brochettes de porc au curry

Pour 4 personnes: 600 g de porc (échine). Marinade: 6 c à soupe d'huile d'olive, le jus de 1/2 citron, 1 c à soupe de curry en poudre.

Coupez la viande en morceaux. Arrosez-les du mélange huile, jus de citron et curry, et laissez macérer pendant quelques heures. Egouttez-les, puis faites-les griller pendant 15 mn environ, en les retournant souvent et en les arrosant avec le reste de la marinade. Servez les brochettes avec des courgettes frites saupoudrée de persil haché.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Brochettes de porc au curry](#)