



Saté de filet de porc au fruit de la passion



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 fruits de la passion
35 grammes de cassonade blonde
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 piment espagnol (épépiné et émincé)
1 anis étoilé
50 ml d'eau
500 grammes de filets de porc (en dés)

Méthode de préparation

- 1.** Retirez la chair de 4 fruits de la passion et versez-la dans un poêlon. Ajoutez le sucre, la sauce soja, le piment rouge, l'anis étoilé et 50 ml d'eau. Portez à ébullition et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez réduire quelques instants.
- 2.** Embrochez les dés de porc sur huit bâtonnets en bois et placez-les côte à côte sur une plaque de cuisson. Versez le mélange aux fruits de la passion sur la viande et passez-la sous le gril. Retournez les brochettes après 7 minutes et poursuivez la cuisson pendant 8 minutes. De temps en temps, arrosez la viande avec le liquide.
- 3.** Juste avant de servir, garnissez les brochettes avec la chair des deux derniers fruits de la passion.