Mignonnettes de porc grillées, avocats et asperges

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 mignonnettes de porc (ou escalopes de porc)
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'herbes pour barbecue
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 avocats
1 bouquet d'asperges vertes
2 citron vert (en quartiers)

Méthode de préparation

1. **Séchez la viande et assaisonnez-la avec du sel, du poivre et des herbes pour barbecue. Arrosez-la d'huile d'olive et massez la viande pour bien faire pénétrer l'huile. Réservez.**
2. **Pelez l'avocat et dénoyautez-le. Coupez la chair des avocats en bâtonnets. Arrosez les avocats et les asperges vertes d'huile d'olive.**
3. **Dorez joliment la viande au barbecue.**
4. **Placez les bâtonnets d'avocat et les asperges vertes dans un panier en métal ou sur une grille et faites-les cuire. Salez et poivrez bien.**
5. **Accompagnez cette préparation de quartiers de citron vert.**