



Brochettes bourguignonnes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 filet de porc
4 rondelles de lard nature (épaisses)
250 grammes de champignons (gros, blancs)
1 poivron rouge (émincé)
1 poivron vert (émincé)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe paprika en poudre
sel et poivre
1 cuillère à soupe de thym

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le filet de porc en dés.
- 2.** Coupez le lard en grosses lanières.
- 3.** Dans un bol, mélangez la viande et les champignons. Ajoutez l'huile d'olive, le paprika en poudre, le poivre, le sel et le thym. Remuez bien.
- 4.** Préparez ensuite les brochettes avec les morceaux de poivrons.
- 5.** Faites-les cuire ± 12 minutes au barbecue. Retournez-les de temps en temps.