

Madrange

— DEPUIS 1924 —



Brochettes de boulettes de porc grillées aux légumes



4 PERS.



30 MIN



Ingrédients

- 1 barquette de Boulettes de porc à l'orientale Madrange
- 1 courgette
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

• Préparez les légumes :

Lavez la courgette et coupez-la en rondelles épaisses (environ 1 cm). Épépinez le poivron jaune et taillez-le en morceaux carrés. Épluchez l'oignon rouge et découpez-le en pétales ou quartiers.

• Montez les brochettes :

Sur chaque pique, alternez une boulette Madrange, une rondelle de courgette, un morceau de poivron et un petit quartier d'oignon.

Répétez jusqu'à remplir la brochette en terminant par un légume pour une belle finition.

• Assaisonnez :

Badigeonnez les brochettes d'un peu d'huile d'olive, salez, poivrez, et saupoudrez éventuellement de paprika ou de cumin pour accentuer les notes orientales.

• Cuisson :

- Au four : Préchauffez à 200°C (chaleur tournante). Disposez les brochettes sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson.
- À la poêle ou à la plancha : Faites chauffer un filet d'huile et saisissez les brochettes 10 à 12 minutes, en les tournant régulièrement pour une cuisson homogène.



Conseils du Chef

Servez vos brochettes avec une semoule parfumée aux raisins secs ou un taboulé maison pour un repas complet et coloré.

Un filet de jus de citron au moment de servir apportera une touche de fraîcheur irrésistible !