

Minis brochettes de cochon

20 pièces

- 200g de chorizo fort
- 150g de côte de porc désossée
- 1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.



Servir: Bien grillées, en tapas, avec un verre d'Irouléguay rouge.

Variation : Remplacez le chorizo par de la saucisse fumée.

■ Faites tremper les petits piques en bois dans l'eau pour éviter qu'ils ne brûlent.

■ Mélangez les herbes avec l'huile d'olive, salez modérément et poivrez.

■ Enlevez la peau du chorizo, et coupez le en rondelles épaisses. Coupez la viande en dés. Faites le montage des brochettes en encadrant un morceau de viande, par 2 tranches de chorizo. Badigeonnez d'huile aromatisée à l'aide d'un pinceau.

■ Faites cuire les brochettes sur un grill ou dans une poêle.

Conseils

Vous pouvez faire mariner la viande pendant 2 heures avant de faire les brochettes. Dans ce cas salez légèrement, juste avant de les faire cuire.