

Mangez du porc : les recettes de Nini. Croustillants de porc !

écrit par Christine Tasin | 14 décembre 2012



Pour ne pas manger halal (voir présentation colonne de droite) , mangez du porc !

Croustillants de porc

Il s'agit là d'une recette simple pour les gens très pressés. Tout réside dans la cuisson du porc qui doit se faire à température élevée pour qu'il soit doré à point ainsi que dans le choix de la sauce.

- Cubes de porc dégraissé (pris dans le filet)
- Huile d'olive
- Sauce barbecue au miel ou au sirop d'érable. (si vous n'en trouvez pas, prenez la sauce barbecue ordinaire et ajoutez y une cuillère de miel ou de sirop d'érable).

Faire revenir les cubes de porc dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soient très dorés et croustillants.

Enlever le surplus d'huile d'olive et ajoutez la sauce barbecue. Remuer le tout avec une cuillère en bois pour bien badigeonner le tout et servir sur un lit de riz blanc basmati

accompagné d'une salade au choix.

Bon appétit !

Vous pouvez remplacer la sauce Barbvecue par de la sauce Teriyaki, dans ce cas ce sera la recette du *porc teriyaki*.

Nini