

Brochettes super délicieuses



Préparation :
20 minutes

Macération :
minimum 2 heures

Cuisson :
15-20 minutes



Portions :
4 brochettes de porc et 4 brochettes de légumes

Ingrédients

Brochettes

- 1 citron
- 2 gousses ail
- 2 c. à thé (10 ml) origan séché
- Au goût poivre
- 1 filet d'environ porc
1 lb (450 g)
- 2 poivrons
- 2 blancs de poireau
- 2 pêches

de la couleur
que tu préfères

Tzatziki

- ¼ concombre anglais
- Au goût coriandre
- 1 gousse ail
- ½ tasse (125 ml) yogourt grec nature
- 2 c. à thé (10 ml) jus de citron
- Au goût sel et poivre

Matériel

8 brochettes de taille moyenne

si elles sont en bois,
laisse-les tremper dans l'eau
pendant que tu coupes les
légumes et les pêches

Préparation

Marinade

- 1 Dans un bol de taille moyenne, presser le citron. Réserver 2 c. à thé (10 ml) pour le tzatziki.
- 2 Hacher l'ail et le déposer dans le bol.
- 3 Ajouter l'origan et le poivre. Mélanger.
- 4 Couper le porc pour obtenir environ 12 gros morceaux. Ajouter la viande à la marinade.
- 5 Laisser mariner au réfrigérateur.

Brochettes

- 1 Couper les poivrons en gros morceaux.
- 2 Couper chaque blanc de poireau en 8 tronçons.
- 3 Couper chaque pêche en 4 quartiers.
- 4 Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé.
- 5 Sur quatre brochettes, enfiler les poivrons et les pêches.
- 6 Retirer les morceaux de porc de la marinade et, sur les brochettes restantes, enfiler le porc en alternance avec les tronçons de poireau.
- 7 Huiler les grilles du barbecue et cuire les brochettes de porc pendant environ 15 à 20 minutes, en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 8 À mi-cuisson, ajouter les brochettes de légumes. Les retourner de temps en temps.

morceaux
cylindriques

Tzatziki peut être réalisé la veille

- 1 Râper le concombre avec sa pelure.
- 2 Avec les mains, presser le concombre râpé pour enlever un peu d'eau et le déposer dans un bol.
- 3 Hacher finement la coriandre et l'ail, puis les ajouter au concombre.
- 4 Ajouter le yogourt et le jus de citron réservé à l'étape 1.
- 5 Saler et poivrer, puis mélanger.



Les tâches de

(l'apprenti-chef)

- Couper les poivrons
- Embrocher
- Râper le concombre



Un BBQ improvisé

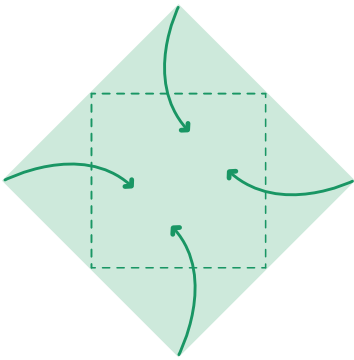
Prévoyez un filet de porc de plus. Coupez-le et congelez-le directement dans la marinade restante (à l'étape 6). Génial pour un BBQ de dernière minute!

Table fleurie... gracieuseté des enfants

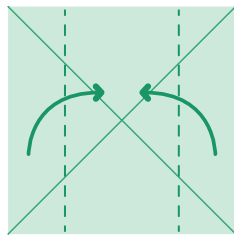
Pendant la cuisson du souper, plie les serviettes de table des membres de ta famille en suivant les étapes ci-dessous. Tu créeras ainsi une jolie table fleurie.



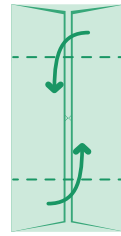
- 1** Utilise une serviette de table carrée.
Déplie ta serviette de table complètement pour avoir une seule couche de papier.



- 2** Plie les 4 coins vers le centre.



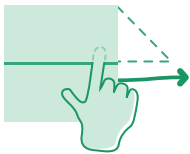
- 3** Plie chaque côté vers le centre pour obtenir un rectangle.



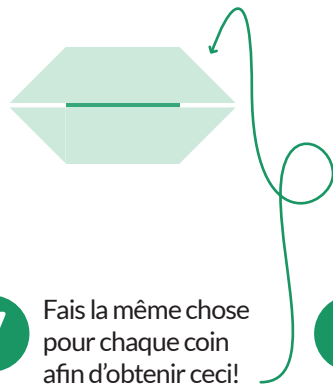
- 4** Plie le haut et le bas du rectangle vers le centre.



- 5** Maintenant, tu as un plus petit carré!



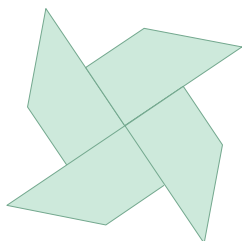
- 6** Insère ton doigt dans la section en haut à droite et glisse-le vers l'extérieur pour en sortir la pointe.



- 7** Fais la même chose pour chaque coin afin d'obtenir ceci!

- 8** Replie le coin inférieur droit vers le bas.

- 9** Replie le coin supérieur gauche vers le haut.



Idée

Tu peux aussi utiliser des serviettes de table de différentes couleurs pour que ta table soit encore plus colorée!