

Filet pur de porc mariné coco



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

REPOS

12 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Thaï



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 2 filets pur de porc de +/- 600gr
- 500 ml de lait de coco
- 1 c.à.s. de pâte de curry rouge
- Les jus d'un citron vert
- 4 +2 c.à.s. de sucre

Relish d'oignons verts et cacahuètes:

- 6 jeunes oignons verts
- 4 c.à.s. de cacahuètes
- 4 c.à.s. de vinaigre de vin rouge
- 1 c.à.s. de sucre

INSTRUCTIONS

1. Préparez la marinade en mélangeant le lait de coco, le jus de citron vert, le sucre et la pâte de curry rouge dans un blender et mixez. Coupez chaque filet pur en deux et mettez-les dans des sacs congélation refermables. Versez un peu de marinade dans chaque sac et fermez-les après avoir chassé un maximum d'air. Placez les sacs au frigo pendant au moins 4 heures mais une nuit entière est préférable.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte. Sortez les sacs de marinade du frigo pendant que le BBQ chauffe et ouvrez-les. Conservez environ 20cl de marinade dans une petite casserole. Une fois le BBQ bien chaud, placez les filets de porc au-dessus des braises et colorez-les sur toutes leurs faces.
3. Déplacez ensuite les filets dans la zone froide du BBQ et fermez le couvercle pendant 30 minutes.
4. Pendant que la viande cuit, faites réduire la marinade dans la casserole à feu moyen avec 2 c.à.s. de sucre jusqu'à obtention d'un sirop. Lorsque les filets sont cuits, tranchez-les et dressez-les sur une assiette. Saucez par-dessus et étalez un peu de relish de cacahuètes.
5. Préparez le relish d'oignons verts en coupant les oignons en fines tranches. Écrasez les cacahuètes avec le dos d'une cuillère. Mélangez ensuite les oignons, les cacahuètes, le vinaigre de vin rouge et le sucre dans un récipient et mettez-le au frigo au moins 30 minutes.



MOTS CLÉS

coco, Filet pur, porc, thã