

metro



Brochettes de porc, salade à la crème

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

16 Lanières de porc

80 ml Bouillon de légumes
(1/3 tasse)

8 Brochettes

Salade à la crème:

1 Laitue en feuilles

125 ml Échalotes
(1/2 tasse)

125 ml Crème 10%
(1/2 tasse)

Au goût, sel et poivre

8 Brochettes cendre

Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Embrocher les lanières et badigeonner avec le bouillon de légumes ; cuire 2 minutes de chaque côté.

Préparation pour la salade à la crème

Laver et déchiqeter la laitue ; déposer dans un saladier.

Ajouter le reste des ingrédients ; bien mélanger.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et rond

Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ils ont une texture grasse et sont bien équilibrés.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
