



5 15

Souvlakis de porc à la grecque

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

MARINAGE

15 minutes

TREMPAGE

30 minutes
(facultatif)

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

PRÉSENTÉ PAR :



Faire voyager ses papilles sans casse-tête, c'est facile! Voyez comment préparer des souvlakis express grâce à une marinade toute simple préparée à base d'épices Garno La Jardinière À la grecque!

Ingrédients



1 filet de porc de 600 g
(environ 1 1/3 lb)



30 ml (2 c. à soupe)
d'épices Garno La
Jardinière À la grecque



30 ml (2 c. à soupe) de jus
de citron



5 ml (1 c. à thé) de
paprika



125 ml (1/2 tasse) de
tzatziki

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché

Facultatif:

- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon

Préparation

- 1 Couper le filet de porc en cubes de 2 cm (3/4 de po). Déposer dans un bol.
- 2 Dans un autre bol, mélanger les épices avec le jus de citron, le paprika, l'huile d'olive, l'ail et, si désiré, la moutarde. Verser la marinade sur les cubes de porc, puis remuer afin d'enrober la viande de marinade. Couvrir et laisser mariner de 15 minutes à 12 heures au frais.

de 10 minutes à 12 heures au frais.

- 3 Si les brochettes utilisées sont en bambou, les faire tremper dans l'eau environ 30 minutes avant la cuisson.
- 4 Au moment de la cuisson, préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 5 Égoutter le porc et jeter la marinade.
- 6 Piquer les cubes de porc sur quatre brochettes. Saler et poivrer.
- 7 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les souvlakis. Fermer le couvercle et cuire de 6 à 8 minutes, en retournant les souvlakis à mi-cuisson. Servir avec le tzatziki.

Idée pour accompagner

Pommes de terre à la grecque

Dans un grand bol, mélanger de 3 à 4 pommes de terre coupées en quartiers avec 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive, 30 ml (2 c. à soupe) d'épices Garno La Jardinière À la grecque, 5 ml (1 c. à thé) de paprika et 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de poudre d'ail. Saler et poivrer. Déposer les pommes de terre sur une grille de cuisson. Cuire au barbecue de 15 à 18 minutes à puissance moyenne-élevée, couvercle fermé, en retournant les pommes de terre de temps en temps.