Délicieuses brochettes de souvlaki Grek à l'autocuiseur Starfrit

**La vinaigrette :**

1 tasse (235 ml) d’huile d’olive

1/4 de tasse (60 ml) de moutarde fraîche

3 gousses d’ail émincées

½ cuillère à thé (2.5 ml) de poivre de citron

1 cuillère à soupe (15 ml) d’origan séché

2 cuillères à thé (10 ml) de fines herbes

1 cuillère à thé (5 ml) d’épice italienne séchée

1 cuillère à thé de sel d’oignon

Salé poivré

Faites mariner votre filet de porc au moins 24 heures

**Ingrédient :**

**Bouquets d’épices**

1 lb ½ (680 g) de filet de porc sur broche de bois

1 tasse d’eau (230 ml)

½ C, à thé (2.5 ml) de basilic

½ C, à thé (2.5 ml) de poivre citronner

½ C, à thé (2.5 ml) de sel de poulet

1 C, à thé (5 ml) de persil

½ C, à thé (2. De zeste de citron

1 C. à Thé (5 ml) de base de bœuf

1 c, à thé (5 ml) de fécule de maïs

1 C, à thé (5 ml) de beurre

Dans un plat mettre

1 tasse de riz et une tasse et demie de bouillon de poulet et deux échalotes tranchées en rondelles et une gousse d’ail écrasé,

choisir le mode riz 13 minutes

**Préparation :**

Mettre votre autocuiseur en mode sauté

Mettre beurre y ajouter les brochettes et faire dorer de tous les côtés environ 5 minutes,

Mettre l’eau, les épices, le zeste, la base de bœuf, ajout la grille déposer le bol de riz faire cuire durant 13 minutes au mode Riz, laisser reposer durant 10 minutes

Retirer les brochettes monter votre bouillon en sauce avec la fécule verser sur vos brochettes, et déguster, Chef Mario