

Brochettes d'échine de porc au barbecue & chimichurri à la relish et vin blanc



Durée : 40-45 min



Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g d'échine de porc (cubes de 3 cm)
- 8 pics à brochette (trempés dans l'eau)
- 80 ml d'huile de tournesol
- 3 c. à s. de **vin blanc** sec
- 2 c. à s. de **relish de légumes**
- 1/2 tasse persil haché & 1 gousse d'ail hachée
- Flocons de piment doux (optionnel)
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1. Chimichurri à la relish :** Dans un bol, mélanger l'ail, la relish et le persil. Incorporer le vin blanc, puis fouetter légèrement en versant l'huile. Saler, poivrer et pimenter.
- 2. Montage des brochettes :** Enfiler les cubes d'échine de porc sur les pics. Assaisonner généreusement de sel et poivre, puis badigeonner légèrement de sauce.
- 3. Cuisson au barbecue :** Préchauffer le barbecue à feu moyen-fort. Cuire les brochettes sur la grille 8 à 10 min en les retournant régulièrement et en les badigeonnant pour bien les caraméliser tout en les gardant juteuses.
- 4. Service :** Laisser reposer 2 min sur une planche, puis arroser généreusement de sauce chimichurri fraîche avant de servir avec des légumes rôtis.

Les **ingrédients** provenant de nos producteurs sont disponibles au **Marché virtuel La Chèvre et le Chou** ou **directement auprès de nos producteurs** :



Relish de légumes
Domaine La Charmante
Saint-Paul-de-Montminy



Vin
Domaine des Feux Follets
Berthier-sur-Mer



La chèvre & le chou
MARCHÉ DE PROXIMITÉ • MONTMAGNY - L'ISLET



Chef Bryan Lamine
Montmagny