

# Brochettes de filet de porc miel et ail, brochettes de bok-choys et riz aux mandarines



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4 portions**

## Ingrédients

1. 45 ml (3 c. à soupe) de sauce hoisin
  2. 24 mini-bok-choys
  3. 125 ml (½ tasse) de coriandre fraîche hachée finement
  4. 2 piments jalapeños, épépinés et hachés finement
  5. 2 oignons verts émincés
  6. 1 boîte (284 ml) de mandarines égouttées
  7. 175 ml (¾ tasse) de riz
  8. 4 brochettes de médaillons de filet de porc assaisonné miel et ail Les prêts-à-cuire du boucher (environ 250 g chacune)
  9. jus d'une lime
  10. Au goût, sel et poivre
- 

## Méthode

1. Faire tremper 4 brochettes de bois dans l'eau pendant 1 heure.
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif.
3. Préparer le riz selon les instructions sur l'emballage. Ajouter les mandarines, les oignons verts, les piments et la coriandre. Mélanger délicatement et réserver au chaud.
4. Enfiler les mini-bok-choys sur les 4 brochettes de bois. Badigeonner de sauce hoisin. Déposer les brochettes de bok choy et les brochettes de porc sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle.
5. Cuire les bok-choys de 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais encore croquants.

6. Cuire les brochettes de porc de 7 à 8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, mais légèrement rosée à l'intérieur. Servir les brochettes de bok-choys et de porc avec le riz. Arroser du jus de lime; saler et poivrer au goût.

**Variante** : Remplacer le riz par des nouilles asiatiques.