

BROCHETTES DE PORC À L'ANANAS

20
min

Préparation

60
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Parez les filets mignons de porc, épluchez l'ananas. Taillez-les en cubes de 2cm et disposez-les sur des pics à brochettes. Versez l'huile et le **Mélange Cajun McCormick**, filmez au contact et laissez mariner 1h.
- 3- Émincez les choux.
- 4- Dans une cocotte, à feu doux, faites fondre le beurre avec le **Thym McCormick** et l'**Ail en poudre McCormick**. Faites cuire le chou, pendant 15 min, sans lui donner de coloration, jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- 5- Dans une poêle chaude, colorez les brochettes puis terminez-les au four pendant 8 min.

Dressage:

Dressez les choux dans un cercle, puis disposez les brochettes.

Le Plus du Chef:

Il est important d'utiliser une huile neutre afin que l'association ananas/**Mélange Cajun McCormick** se réalise à merveille.



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1.3kg de filets mignon de porc
- 12g de **Mélange Cajun McCormick**
- 500g d'ananas
- 2 choux verts
- 50g de beurre
- 3g d'**Ail en poudre McCormick**
- 5g de **Thym McCormick**
- 3cl d'huile de pépins de raisin
- 3g de poivre
- 6g de sel

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 10 pavés de saumon de 150g
- 10g de **Mélange Cajun McCormick**
- 50cl de Lait de coco Thai Kitchen
- 5g d'**Ail en poudre McCormick**
- 3g de **Thym McCormick**
- 2g de **Feuilles de Laurier McCormick**
- 1.2kg de patates douces
- 50g de beurre
- 10g de gros sel
- 3g de poivre
- 6g de sel

10
min

Préparation

20
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Épluchez les patates douces et taillez-les en cubes de 3 cm. Faites-les cuire dans un gros volume d'eau salée.
- 3- Égouttez et écrasez puis, ajoutez le **Mélange Cajun McCormick**, le beurre.
- 4- Disposez les pavés de saumon dans un bac gastro et assaisonnez.
- 5- Mettez à chauffer le Lait de coco Thai Kitchen avec le **Thym McCormick**, les **Feuilles de Laurier McCormick** et l'**Ail en poudre McCormick**, puis versez sur les pavés.
- 6- Faites cuire pendant 10 min. Réservez au chaud.

Dressage:

Dressez la purée dans un cercle, disposez le pavé à côté et ajoutez un peu de sauce.

Le Plus du Chef:

L'ail présent dans le lait de coco permettra d'accentuer l'harmonie du plat avec le **Mélange Cajun McCormick** présent dans la purée.