

Brochettes de porc, sauce au yogourt et couscous au citron



Ingrédients pour la marinade

1/4 tasse	huile d'olive
2 c. table (30 ml)	épices à steak (Montréal Steak House)
1 c. table (15 ml)	cumin moulu
1 c. table (15 ml)	coriandre moulue
1 c. table (15 ml)	curcuma moulu
1 c. thé (5 ml)	origan ou marjolaine séché
1/2 c. thé (2.5 ml)	cannelle moulue

Ingrédients pour les brochettes

2 lb (1 kg)	Porc coupé en cubes de 1 1/2 pouce
1	oignon coupé en quartier
2	poivrons verts coupés en gros morceaux
sel et poivre	

Ingrédients pour la sauce au yogourt

2 tasses (500 ml)	yogourt nature
2	gousses d'ail émincées
1/4 tasse (60)	menthe fraîche hachée
1/4 tasse (60 ml)	persil frais haché

jus d'un citron

Ingrédients pour le couscous

1 1/2 tasse (375 ml) bouillon de poulet
1 1/2 tasse (375 ml) couscous
1/4 tasse (60 ml) noix de pin
1 c. table (15 ml) beurre
1 tasse (250 ml) olives noires hachées
zeste d'un citron

Préparation des brochettes

1. Combiner les ingrédients de la marinade dans un grand bol.
2. Ajouter les cubes de porc et laisser mariner au moins 10 minutes. Une à deux heures de préférence.
3. Chauffer le BBQ ou chauffer le four à « Broil », avec la grille au deuxième niveau à partir du haut du four.
4. Enfiler les poivrons et les oignons sur des brochettes de métal. Les badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre.
5. Cuire les brochettes de légumes sous le grill de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
6. Enfiler les cubes de porc sur des brochettes de métal.
7. Cuire les brochettes de 7 à 8 minutes. Veiller à ce que le porc conserve un peu de sa teinte rosée.

Préparation de la sauce au yogourt

Mélanger les ingrédients de la sauce au yogourt. Servir dans un bol.

Préparation du couscous

1. Dans un poêlon, griller les noix de pin à feu moyen. Retirer et réserver.
2. Dans un petit chaudron, verser le bouillon de poulet, le beurre et le zeste de citron. Porter à ébullition.
3. Ajouter le couscous et les olives. Retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes.
4. Mélanger le couscous à l'aide d'une fourchette et ajouter les noix de pin.

Servir accompagné de pain naan.

Bon appétit!

Adapté d'une recette de Rachael Ray du Food Network.