

Brochettes de filet mignon à l'ananas



Ingrédients pour 5/6 personnes:

800g de filet mignon de porc

1 ananas (à point)

300g de lard fumé

Marinade:

2 cuil à soupe d'huile de tournesol

2 cuil à soupe de vin blanc

2 cuil à café de maïzena

sel, poivre

2 cuil à café de mélange du trappeur

Préparation:

- Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients avec les épices.
- Couper le filet mignon en morceaux et le mélanger à la marinade dans un saladier. Filmer et réserver au frais au moins 1 heure.
- Détailler le lard en gros dés.
- Éplucher l'ananas et le couper en morceaux assez épais.
- Monter les brochettes en alternant les morceaux de filets mignon, de lard et d'ananas.
- Faire griller les brochettes sur le barbecue.