

Brochettes de cochon de lait sur lit de chou rave

Pour 2 personnes

10 min de préparation – 10 min de cuisson

Ingrédients

300g de cochon de lait
Un petit chou rave
De la ciboulette et ses fleurs
Une cuillère à soupe d'huile végétale
Un filet d'huile d'olive
Des pics à brochette
Sel, poivre



Préparation :

Couper le cochon de lait en dé de 2cm sur 2 environ. Huiler la viande pour qu'elle n'accroche pas. Saler et poivrer

Couper le chou rave à la mandoline pour réaliser des tranches très fines.

Faire cuire les brochettes 5 min de chaque côté sur le barbecue ou à défaut dans une poêle grill.

Servir avec le chou. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de ciboulette et de leur fleur pour apporter de la couleur au plat.

Conseils :

Vous pouvez servir les brochettes avec une sauce tartare par exemple.