



[Recette circulaire IGA](#)

Brochettes de porc, riz à la noix de coco

(2)

[Évaluer cette recette](#)

- Préparation 20 min
- Cuisson 30 min
- Portions 4
- Prix par portion 3,42 \$

On se fait plaisir cet été en cuisinant ce grand classique du barbecue: des brochettes! On propose de les faire avec un rôti de longe de porc, coupé en cubes, qui est une coupe économique, puis de les mariner dans un mélange de sauces de poisson, soya et hoisin. On accompagne le tout d'un riz à la noix de coco qui apporte une touche de vacances à l'assiette.

Paru dans le Magazine RICARDO Volume 22, numéro 5

- Sans noix
- Sans lactose
- Sans produits laitiers

- Sans oeufs

Ingrédients

- **Brochettes**

- 675 g (1 1/2 lb) de rôti de longe de porc désossé, dégraissé et coupé en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) de tiges de coriandre hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce de poisson
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya réduite en sodium
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce hoisin
- 2 gousses d'ail, râpées finement
- Feuilles de coriandre, pour le service
- Quartiers de lime, pour le service

- **Riz**

- [460 g \(2 tasses\) de riz au jasmin](#)
- [1 boîte de 398 ml \(14 oz\) de lait de coco](#)
- 310 ml (1 1/4 tasse) d'eau
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

Préparation

- **Brochettes**

- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients, sauf les feuilles de coriandre et les quartiers de lime. Laisser macérer le temps de faire le riz ou couvrir et réfrigérer toute une nuit.

- **Riz**

- Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Bien égoutter.
- Dans une casserole, porter à ébullition le riz, le lait de coco, l'eau et le sel en raclant le fond de la casserole. Couvrir et cuire à feu doux 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé par le riz. Retirer du feu et laisser reposer 10 minutes (voir note). Défaire les grains de riz à la fourchette.
- Entre-temps, préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
- Égoutter la viande et réserver la marinade. Enfiler les cubes de viande sur des brochettes de métal ou de bois, celles-ci préalablement trempées dans l'eau 30 minutes.
- Déposer les brochettes sur la grille et les badigeonner de la marinade réservée. Griller les brochettes 4 minutes. Les retourner et poursuivre la cuisson 4 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit rosée (voir note).

- Dans des assiettes, répartir le riz. Y déposer les brochettes. Garnir de feuilles de coriandre et arroser de jus de lime. Accompagner d'une salade de concombres, si désiré.

Note de l'équipe Ricardo

Vous pouvez aussi cuire le riz dans un cuiseur à riz en suivant les instructions du fabricant.

Les marinades sucrées caramélisent rapidement et font en sorte que la viande brûle facilement. Surveillez la cuisson de près.