

Brochettes de sauté de porc et sauce camembert

Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de sauté de porc
1 cuil à soupe rase de mélange colombo
4 cuil à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de cassonade
1 camembert
10 cl de bouillon de légumes
Brochettes en bois de 14 cm
Sel & poivre

Préparation :

Détaillez le sauté de porc en cubes réguliers.

Dans un plat, mélangez les cubes de viandes avec la moitié d'huile, le colombo, le sel et le poivre.

Enfilez les cubes de porc sur des brochettes.

Comptez au moins 4 à 5 morceaux par brochette.

Faites chauffer le restant d'huile dans une poêle, saupoudrez de cassonade et faites dorer les brochettes à feu moyen, 6 min environ sur chaque face.

Dans un bol, faites chauffer le bouillon de légumes 2 min au micro-ondes (900 W).

Enlevez la croute du camembert et découpez le en morceaux.

Ajoutez les au bouillon chaud puis mixez.

Versez la sauce onctueuse dans des ramequins

Posez les brochettes sur un plat de service en les accompagnant de leur sauce.