

Brochettes de filet mignon aux olives

Synonyme de cuisine conviviale et de plein air, la cuisine au grill ou au barbecue est aussi un prétexte pour réunir la famille et les amis. Mais il y a surtout des recettes pour tous les goûts.

Cette cuisine est, en effet, simple et variée. Et les recettes se déclinent naturellement autour de bons ingrédients comme ces **brochettes** de filet mignon aux olives marinées au citron et au miel.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 2 petits filets mignon de porc
- 1 citron
- 160 g d'olives vertes dénoyautées -25% de sel Tramier
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Thym
- Sel et poivre
- Piques à brochettes

Préparation

Coupez les filets mignon en gros cubes.

Piquez les cubes de viande sur des brochettes en alternant avec des olives.

Pressez le citron et mélangez-le avec le miel dans un bol.

Ajoutez l'**huile d'olive** et le thym puis salez et poivrez. Mélangez.

Arrosez les brochettes avec ce mélange.

Laissez **mariner 30 min**, couvert d'un film alimentaire, au réfrigérateur.

Posez ensuite les brochettes sur un gril à viande en fonte. Retournez-les à mi-cuisson.

Vous pouvez aussi les griller sur le barbecue ou les poser dans un plat et faites-les dorer dans le four à 210°C.

Servez les brochettes avec des légumes grillés.

D'autres délicieuses recettes de brochettes concoctées par Nadia :

Brochettes de kefta aux olives

Légumes à la plancha et brochettes d'olives

Brochettes de fruits rôties au romarin