



# Mignonnettes de porc grillées, avocats et asperges

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

4 mignonnettes de porc (ou escalopes de porc)  
sel et poivre  
2 cuillères à soupe d'herbes pour barbecue  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 avocats  
1 bouquet d'asperges vertes  
2 citron vert (en quartiers)

## Bereidingswijze

- 1.** Séchez la viande et assaisonnez-la avec du sel, du poivre et des herbes pour barbecue. Arrosez-la d'huile d'olive et massez la viande pour bien faire pénétrer l'huile. Réservez.
- 2.** Pelez l'avocat et dénoyautez-le. Coupez la chair des avocats en bâtonnets. Arrosez les avocats et les asperges vertes d'huile d'olive.
- 3.** Dorez joliment la viande au barbecue.
- 4.** Placez les bâtonnets d'avocat et les asperges vertes dans un panier en métal ou sur une grille et faites-les cuire. Salez et poivrez bien.
- 5.** Accompagnez cette préparation de quartiers de citron vert.