

metro



Côtelettes de porc à la bière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 7 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Marinade :

250 ml
(1 tasse) Bière

15 ml
(1 c. à soupe) Sauce soya

2 ml
(1/2 c. à thé) Piment de la Jamaïque

15 ml
(1 c. à soupe) Pâte de tomate

1 ml
(1/4 c. à thé) Sarriette

Au goût, sel et poivre

Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité élevée.

Bien mélanger les ingrédients de la marinade et verser sur les côtelettes de porc. Faire mariner 30 minutes au réfrigérateur.

Déposer les pommes, les ananas, le beurre et la cannelle dans une grande feuille de papier d'aluminium double. Former une papillote et sceller les extrémités.

Égoutter les côtelettes et faire cuire tout comme la papillote d'aluminium. Fermer le couvercle et faire cuire de 8 à 10 minutes ou au goût.

Retourner les côtelettes de 3 à 4 fois durant la cuisson.

Badigeonner et bien assaisonner. Retourner la papillote une fois.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

4 Côtelettes de porc 2 cm (3/4 po) épais

2 Pommes pelées, évidées et émincées

60 ml Ananas broyés
(1/4 tasse)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

2 ml Cannelle
(1/2 c. à thé)

2 ml Menthe séchée
(1/2 c. à thé)

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
