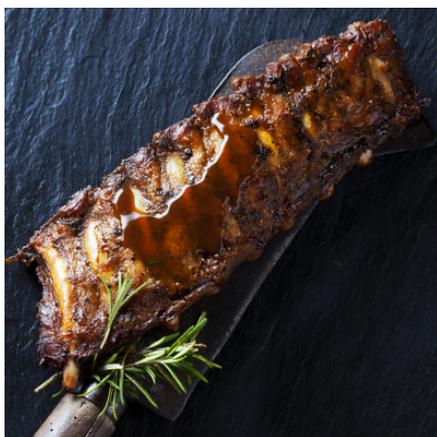


# metro



## Côtelettes de porc avec marinade sèche barbecue classique

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 3:00 CUISSON | 3:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Carré de côtelettes de porc dos

2 1/2 ml Paprika  
(1/2 c. à thé)

5 ml Poudre de chili  
(1 c. à thé)

5 ml Graines de céleri  
(1 c. à thé)

5 ml Poudre d'ail  
(1 c. à thé)

5 ml Poudre d'oignon  
(1 c. à thé)

5 ml Origan  
(1 c. à thé)

### Préparation

Préchauffer le four à 163°C (325°F).

Dans un petit bol, mélanger les épices, le sel et le poivre ensemble.

Entièrement enduire le carré de côtelettes des épices.

Emballer hermétiquement dans un papier d'aluminium.

Placer sur une plaque à cuisson au four.

Placer au four et faire cuire pendant une durée de 3 heures, jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres.

Mélanger le fromage parmesan et la sauce barbecue ensemble.

Déballer les côtelettes et les badigeonner également de la sauce barbecue.

Disposer les côtelettes sur une plaque à cuisson au four sous le grilloir pendant une durée de 4-5 minutes par côté.

On peut aussi les faire chauffer sur le barbecue à feu élevé pour la même durée de cuisson par côté jusqu'à ce qu'elles soient très grillées et chaudes jusqu'en profondeur.

Source: Michael Del Zotto

### Mentions légales

**2 1/2 ml** Sel  
**(1/2 c. à thé)**

---

**1 1/4 ml** Poivre  
**(1/4 c. à thé)**

---

**60 ml** Fromage parmesan  
**(1/4 tasse)**

---

**125 ml** Sauce barbecue  
**(1/2 tasse)**

---

**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.

---