

Côtelettes de porc sur le BBQ

- Les meilleures côtelettes de porc sur le BBQ (super facile)



Ingrédients :

- 6 côtelettes de porc
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce soya
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile végétale
- 2 cuillères à table (30 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/2 cuillère à thé (3 ml) de moutarde sèche
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble pour que ça fasse un tout homogène.
2. Ajouter les côtelettes de porc dans le sac, refermer, et brasser vigoureusement afin que la marinade s'étende sur toutes les côtelettes.
3. Laissez mariner pendant au moins 2 heures et même 6 heures si vous n'êtes pas trop pressé.
4. Retirez les côtelettes de la marinade et faites cuire sur le barbecue, à feu moyen pendant pas plus de 15 minutes. Le secret pour réussir une bonne côtelette c'est de ne pas trop la cuire, sinon ça devient rapidement comme de la semelle de botte.
5. Vous pouvez faire réduire le reste de la marinade dans une casserole et la servir comme sauce.

Bon appétit 😊

“ *Aujourd'hui, je vous présente une recette qui vous assure de faire fureur lors de vos BBQ. Ne ratez plus jamais vos côtelettes de porc!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)