

Côtelettes de porc caramélisées au cidre de pommes

- La meilleure recette de côtelettes de porc au monde (caramélisées au cidre de pommes)!



Ingrédients :

- 1 lb et demi de côtelettes de porc

Marinade/Sauce :

- 2 cuillères à soupe de cassonnade
- 2 cuillères à thé de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de sel d'ail
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la caramélisation :

- 1 tasse et demi (375 ml) de cidre de pommes
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 cuillère à thé de piment de cayenne
- 1/2 cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Préchauffer votre barbecue à feu moyen-élevé.
2. Dans un petit chaudron, préparer votre caramélisation en combinant tous les ingrédients et en la portant à ébullition.
3. Pendant ce temps, préparez les côtelettes de porc. Dans un petit bol mélanger tous les ingrédients de la marinade.
4. Bien épongez les côtelettes de porc pour ne pas qu'elle soit humide et étendre le mélange d'épices sur les côtelettes (des deux côtés).
5. Mettre les côtelettes sur le grill et badigeonner généreusement du mélange de cidre de pommes. Après 6 minutes, retourner et bien badigeonner encore une fois. Au bout de 2 minutes, retourner et badigeonner encore une fois.
6. Répéter jusqu'à ce que les côtelettes aient cuit pendant 10 à 12 minutes ou qu'elles atteignent la température de 145 degrés.

Si vous faites aussi grillées des pommes....

1. Badigeonner les pommes de votre mélange et mettre au grill pour 5 à 6 minutes. Pas besoin de retourner.



Mettez tout de suite cette délicieuse recette dans votre livre de recette personnel... C'est tellement bon et facile à préparer!

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

