

Côtelettes de porc miel et moutarde

- Les côtelettes de porc miel et moutarde... une marinade parfaite pour un bon barbecue!



PRÉPARATION
35 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 côtelettes de porc
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de moutarde jaune
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre (au goût)
- Persil (optionnel)

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.
2. Mettre les côtelettes de porc dans un grand sac ziplock et verser le marinade par dessus. Bien secouer le sac.
3. Laissez mariner pendant 30 minutes ou toute la nuit.
4. Faites préchauffer le barbecue à feu moyen élevé.
5. Faire griller pendant 3 à 5 minutes de chaque côté.
6. (Optionnel) Garnir d'herbes fraîches.
7. Et voilà 😊

Vous cherchez toujours une bonne façon de faire le porc sur le BBQ? Cette recette est parfaite et la marinade vraiment goûteuse!

“

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