

Côte de porc au miel (8 personnes)

Préparation: 5 minutes - Repos: 2 heures - Cuisson: quelques minutes

Ingrédients:

- 1 côte de porc bien épaisse
- 2 c. à soupe de miel Juste & Vendéen
- 1 c. à café de poudre de gingembre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Étapes:

- 1) Allumez votre barbecue afin qu'il soit prêt pour la cuisson de votre viande.
- 2) Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients, à savoir le miel, la poudre de gingembre, l'ail haché, la sauce soja et l'huile d'olive. Ajoutez du sel et du poivre à votre convenance et remuez bien le tout afin de créer une marinade homogène.
- 3) Mettez la côte de porc à mariner dans cette préparation pendant au moins 2 heures.
- 4) Égouttez-la et faites-la cuire à la poêle ou au barbecue sur les deux côtés. Quelques minutes de cuisson sur chaque face suffisent à obtenir une viande tendre et savoureuse.
- 5) Enfin, servez votre côte de porc au miel dès sa sortie du grill avec une salade et du pain.