

Côtes de porc au miel



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	15 min
Repos	2 h
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Côtes de porc au miel

- 8 côtes de porc
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de poudre de gingembre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe de sauce de soja
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

pour Côtes de porc au miel

- 1 Mettez les côtes de porc à mariner avec le reste des ingrédients pendant 2 heures.
- 2 Egouttez-les et faites-les cuire à la poêle ou au barbecue sur les deux côtés.
- 3 Servez avec une salade et du pain.