

## Côtes de porc grillées au miel et aux épices



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 25 mn

*Une marinade très goûteuse pour cuisiner les côtes de porc au barbecue.*

Recette proposée par : Benoît Chevalier

### Ingrédients

- 2 côtes de porc
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin - en graines
- 1 cuillère à café de curry - en poudre
- 2 pincées de muscade - en poudre
- 0,5 cuillère à café de cannelle - en poudre
- 0,5 cuillère à café de paprika

### Préparation

- 1 Faites chauffer légèrement le miel et la sauce soja ensemble dans une casserole.
- 2 Ensuite, ajoutez l'huile, mélangez puis retirez du feu.
- 3 Saupoudrez d'épices.
- 4 Disposez la viande dans un plat creux et versez la préparation sur les côtes.
- 5 Placez un film plastique sur le plat et réservez le tout au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
- 6 Durant la cuisson au barbecue, badigeonnez régulièrement la viande.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

