

COTES DE PORC GRILLE SAUCE BARBECUE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Temps de macération** : 30 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes de porc
- 10 cl de coulis de tomate
- 2 cuillerées à soupe de ketchup
- 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre ou de miel
- sel, poivre
- 1 pincée de piment de Cayenne

Etapes de préparation

1. Mélangez tous les ingrédients et faites mariner la viande dedans au moins 30 min.
2. Egouttez et faites cuire les côtes au grill en arrosant de temps en temps avec la marinade.
3. Retournez-les à mi-cuisson.

