

## Côtes à l'Os Sauce Teriyaki (au **BBQ**) et Fleur de Sel

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

### Ingrédients :

- CÔTE(S) À L'OS 1 kg
- SAUCE TERIYAKI ( JAPONAIS-CHINOIS ) 1 c à soupe
- POIVRE CONCASSE 2 c à café
- SEL
- FLEUR DE SEL en accompagnement

### Recette :

- Nappez la côte l'os de sauce Teriyaki sur chaque face.
- Assaisonnez-la également de sel et de poivre concassé.
- Réservez au frais pendant 30-40 minutes.
- Préparez alors le feu du BBQ.
- Faites griller la côte à l'os sur les 2 faces jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée (nous bleue).
- Détaillez ensuite la viande à aiguillettes épaisses.
- Servez avec un peu de fleur de sel.

