

Côtes de Porc du Ventoux au Romarin en Grillade

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CÔTE(S) DE PORC	2 du Ventoux
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- HUILE DE TOURNESOL	3 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ROMARIN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un bol, mélangez les huiles avec la gousse d'ail émincée, le romarin, sel et poivre.
- Badigeonnez les côtes de porc de ce mélange.
- Préparez le barbecue.
- Lorsque les braises sont bien chaudes et rouges, faites griller la viande en les retournant suivant.
- Lorsque la viande est cuite et bien grillée, servez sur vos assiettes, rectifiez l'assaisonnement et dégustez sans attendre.

