

Côtes de Cochon du Ventoux Marinées à la Bière et au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|----------------|
| - Côtes de Porc | 4 (du Ventoux) |
| - Miel | 3 c à soupe |
| - Gingembre | 1 c à café |
| - Bière Blonde | 50 cl (Piétra) |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites fondre doucement le miel dans une casserole. Aux premiers bouillonnements, ajoutez la bière et le gingembre. Retirez du feu et Poivrez.
- Placez les côtes de cochon dans un plat, versez la marinade chaude par-dessus.
- Couvrez d'un film plastique et laissez mariner au moins 2 h minimum au réfrigérateur.
- Egouttez la viande.
- Saisissez les côtes de cochon sur le feu chaud du barbecue ou à la plancha.
- Laissez colorer de chaque côté puis passez à une cuisson indirecte en les plaçant sur les bords pendant quelques minutes.
- Salez et poivrez en fin de cuisson juste avant de servir.



Remarque:

Accompagnez de la [Sauce Moutarde Miel \(DI-543\)](#)