

Porc à l'Ananas au Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- GINGEMBRE	1 c à soupe
- JUS D'ANANAS	100 ml
- VIN BLANC SEC	100 ml
- MIEL	115 g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SAUTE(S) DE PORC	4
- ANANAS	1 frais

Recette:

- Mélangez le gingembre, le jus d'ananas, le vin, le miel et l'huile dans un grand plat. Salez et poivrez.
- Mettez les tranches de porc dans la marinade et conservez au frais pendant au moins 3 heures.
- Coupez l'ananas en tranches assez épaisses.
- Egouttez la viande et faites-la cuire au BBQ en les badigeonnant régulièrement de marinade.
- Faites cuire les tranches d'ananas sur la Plancha.
- Servez avec une salade.

