



Côtelettes de porc glacées à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Portion(s) : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients:

2 c. à tab (30 ml) de moutarde de Dijon

2 c. à tab (30 ml) de sirop d'érable ou de miel liquide

1/2 c. à thé (2 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir du moulin

4 côtelettes de porc d'environ 1/2 po (1 cm) d'épaisseur, avec l'os

Instructions:

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la moutarde de Dijon, le sirop d'érable, le sel et le poivre. Badigeonner les côtelettes de porc de la moitié de la préparation au sirop d'érable.

2. Préparer une braise d'intensité moyenne-vive ou régler le barbecue au gaz à puissance moyenne-élevée. Mettre les côtelettes de porc sur la grille huilée du barbecue. Fermer le couvercle et cuire pendant 5 minutes. Retourner les côtelettes et les badigeonner du reste de la préparation au sirop d'érable. Poursuivre la cuisson pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair du porc soit encore légèrement rosée à l'intérieur.