

Côtelettes de porc, grillées à l'érable, thym et moutardées au BBQ (Le palais gourmand)

2 1/2 c. à table d'huile

2 c. à table de sirop d'érable

2 c. à table de moutarde de dijon

1 c. à thé de thym séché

Poivre au goût

4 grosses côtelettes de porc

Mélanger tous les ingrédients ensemble, verser sur la viande et bien l'enrober de chaque côté. Mariner de préférence toute une journée ou minimum 4 heures. Cuire sur la grilles huilée du bbq.