

Côtelettes de porc marinés au miel (Le palais gourmand)

- 6 côtelettes de porc
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail broyées
- 4 c. à soupe de miel liquide
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à thé gingembre
- 1 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé d'origan
- 1 pointe de piment et du poivre cinq baies (pas mis)

Couper l'oignon très finement, mettre dans un bol et mélanger le reste des ingrédients, sauf la viande. Mettre les côtelettes dans un sac à congélation ou un plat et verser la marinade dessus et mettre au frigo idéalement 24 heure. Cuire sur la grille huilée du barbecue jusqu'à cuisson désirée.