

Côtelettes de porc orange et moutarde

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 4 côtelettes de porc avec os de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur

POUR LA SAUCE

- 1/4 tasse de jus d'orange
- 1 c. à soupe de zestes d'orange
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe d'assaisonnements pour porc ([pris assaisonnement à steak](#))
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
3. Badigeonner les côtelettes de porc de sauce.
4. Sur la grille chaude et huilée du barbecue, cuire les côtelettes de 4 à 5 minutes de chaque côté, en les badigeonnant de sauce en cours de cuisson.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 8 minutes

Quantité: 4

Source: Je Cuisine Barbecue, Volume 9 numéro 1