

Côtelettes de porc à la Sukie (Bedon Gourmand)

Cette semaine, j'ai demandé à Isabelle du blog [Le Palais Gourmand](#) de me suggérer des marinades pour mes côtelettes de porc. Elle m'a proposé 2 recettes et j'ai opté pour celle-ci. Elle est vraiment délicieuse et la viande est très tendre.

Ingrédients

- 2/3 tasse d'huile
- 1/2 tasse de sauce soya
- 1/4 tasse de miel
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé d'épices à steak
- 1 oignon haché finement
- 8 à 10 côtelettes de porc

Préparation

1. Mettre les côtelettes dans un grand plat profond, les piquer et réserver.
2. Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble et verser sur les côtelettes. Laisser mariner minimum 12 heures ou jusqu'à 2 jours.
3. Faire cuire sur la grille huilée du barbecue, mettre dans une assiette et déposer, sans serrer, un papier d'aluminium dessus environ 5 minutes. Cette façon de faire rend les côtelettes encore plus tendres et bien juteuses.