

Côtelettes de porc à l'asiatique

- 1 kg de côtelettes de porc avec os, dégraissées
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile de sésame non grillé
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de riz
- 60 ml (1/4 tasse) de cassonade
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
- 30 ml (2 c. à soupe) de graines de coriandre, moulues
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- Sel, au goût
- Piment de Cayenne, au goût
- Huile végétale

Dans un sac, bien mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile végétale. Fermer hermétiquement et laisser mariner idéalement une nuit au réfrigérateur.

Dans une poêle striée, cuire les côtelettes dans un peu d'huile végétale à chaleur vive. On peut aussi les cuire au barbecue à feu élevé.

Accompagner de la [salade de vermicelles de riz](#).

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Ricardo)