



La Boîte à Recettes Web  
Porc

## Côtelettes de porc au miel et à la moutarde [BBQ]

Provenance: Chantal, Longueuil

Portions: 4

### Ingrédients

- 4 à 6 côtelettes de porc de 3/4 à 1 pouce d'épaisseur

#### *Marinade*

- 1/4 tasse de bière
- 2 c. à table d'huile de canola [ou végétale]
- 2 c. à table de miel
- 2 c. à table de moutarde de Dijon
- 2 c. à table de moutarde à l'ancienne [de Meaux]
- 1 c. à thé de poivre broyé

### Préparation

- Mêler les ingrédients de la marinade dans un contenant fermant hermétiquement, agiter vigoureusement pour mélanger.
- En mettre un peu de côté pour la cuisson.
- Mettre la marinade sur les côtelettes dans un plat de verre couvert d'une pellicule plastique [ou dans un sac pour la congélation] et réfrigérer de 4 à 24 heures.
- Laisser reposer 30 minutes à la température ambiante avant de les cuire sur le barbecue; laisser égoutter le porc avant la cuisson.
- Les cuire 10 minutes sur le barbecue, à puissance moyenne; les retourner une fois en cours de cuisson [à ce moment, on peut badigeonner les côtelettes avec la marinade mise de côté].

*Imagine*  
Services Marketing Multimédia Inc.