

# Côtes de porc marinées au miel moutarde et sésame



4 personnes



10 minutes



Facile

## Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 2 c à s de miel
- 3 c à s de moutarde
- 2 c à c de sésame
- 1/2 gousse d'ail dégermée

## Préparation

Dans un saladier, mélangez le miel, la moutarde, le sésame et la gousse d'ail dégermée écrasée.

Placez les côtes de porc dans la marinade et réserver au frais minimum 3 heures.

Dans une poêle chaude, cuire les escalopes sans matière grasse (la marinade suffit). C'est prêt !

