

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 !

