Côtes de porc paprika plancha ou barbecue



Côtes de porc paprika plancha ou barbecue

Ingrédients pour 2 personnes

2 côtes de porc

1 cuillères à soupe de miel liquide

3 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à café de paprika

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

2 cuillères à soupe de miel liquide

4 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillère à café de paprika

Mélangez la sauce soja, le miel liquide et le vinaigre balsamique.

Déposez les côtes de porc dans un plat.

Versez le mélange soja,vinaigre,miel sur les côtes de porc.

Saupoudrez avec le paprika.

Huilez et faites chauffer votre plancha.

Quand l’huile est chaude faites cuire les côtes de porc pendant 15 mn.

Rajoutez de la marinade au fur et à mesure de la cuisson

Servez chaud