

Poitrine de porc paprika plancha



Poitrine de porc paprika plancha

Ingrédients

Poitrine de porc (à vous de fixer le nombre selon vos convives ,pour ma part j'en compte 2 par personnes si il y a d'autres grillades)

Huile d'olive

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans un récipients les poitrines de porc .

Saupoudrez de paprika .

Versez sur les poitrines de porc de l'huile d'olive et mélangez bien (vous pouvez mélanger à la main)

Déposez le plat au frigo au moins une heure.

Huilez et faites chauffer votre plancha .

Quand la plancha et l'huile sont chaudes faites cuire les poitrines de porc environ 5 mn (variable en fonction de l'épaisseur de vos poitrines de porc et de la puissance de votre plancha)

Servez chaud avec une ratatouille par exemple.