

# COTES DE PORC LAQUES AU MIEL



Personnes : 4

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Repos : 0 min

4 côtes de porc dans le filet  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
5 cl de vinaigre de vin  
3 c. à soupe de miel selon les goûts  
1 c. à soupe de sauce soja

1. Saisir les côtes de porc à la poêle avec de l'huile d'olive.
2. Une fois les côtes dorées, baisser le feu, verser le miel dessus et laisser légèrement caraméliser.
3. Verser le vinaigre dans la poêle pour déglacer, ajouter la sauce soja puis laisser cuire 15 min à feu doux en retournant les côtes de porc régulièrement.
4. Les arroser avec la sauce jusqu'à ce qu'elles soient laquées. Ne pas saler, la sauce soja s'en charge.

**Pour finir... Servez avec des pousses de soja sautées, du riz ou des courgettes.**



**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline GUILLEMIN*

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79

