



## Marinade pour côtes de porc au four



4-6

Difficulté



5 min



-



-



### Ingrédients :

- 3 cuil à soupe sauce soja
- 2 cuil à soupe de Ketchup
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petit oignon
- 2 cuil à soupe de citron vert
- 1 grosse cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe d'huile
- 1/3 cuil à café de cannelle moulue
- 1/3 cuil à café de gingembre en poudre

### Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger. Une fois le mélange homogène, disposer vos côtes de porc dans un plat et ajouter la marinade puis mettre un film sur le plat.

Laisser mariner la viande minimum 2 heures, en ce qui me concerne je prépare le tout la veille et je laisse mariner toute la nuit au frigo. N'hésitez pas à tourner la viande afin qu'elle soit entièrement recouverte de marinade.

Préchauffer le four à 180° (th6) et cuire vos côtes de porc pendant environ 50 minutes en les retournant à mi-cuisson. Vous pouvez aussi utiliser cette marinade pour un rôti de porc.