

Cotis de porc caramélisés ou ribs

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Repos :** 30 min voir 1 nuit

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 cotis de porc (travers)

Pour la marinade :

- ✓ 8 cuil à soupe de sauce soja
- ✓ 2 cuil à soupe de miel
- ✓ 2 cuil à soupe de ketchup
- ✓ 2 cuil à soupe de gingembre

Préparation :

Recettes de Caline

Mettre les cotis dans un sac congélation.

Ajoutez au cotis pour votre marinade, la sauce soja, le miel, le ketchup et le gingembre, bien fermer le sac et malaxer la viande délicatement, et régulièrement.

Laissez le porc dans la marinade pendant 15 min environ de chaque côté, voir une nuit c'est encore mieux.

Faites chauffer une poêle sans matière grasse, placez les cotis sans la marinade pour commencé et les faire doré de chaque côté, puis versez la marinade et laissez cuire environ 40 à 45 min à feu moyen en les retournant régulièrement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!