

CÔTES DE PORC LAQUÉS AU MIEL



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 15 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 35 mn

**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 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.**

