

Côtes de porc marinées façon tex-mex

onjour à toutes et tous,

Quand vient l'été, mes gourmands (en particulier mon mari), deviennent assez fans des marinades pour viandes ou poisson. Ce sont des préparations qui donnent du pep's à ces morceaux, sans toutefois avoir la lourdeur des préparations en crème ou mijotées. C'est en passant devant l'étal du boucher, et remarquant de belles côtes de porc que l'idée de cette recette m'est venue. Une marinade façon « tex-mex » un peu épicée, des côtes de porc grillées (au four), rien de plus.

A la maison, une fois servies, mes gourmands se sont régalés : la viande était moelleuse, bien parfumée avec les épices et n'avait pas le côté « semelle » classique des côtes de porc. Servi avec des frites, cela a fait des heureux. M'apprêtant à « re-sortir » cette recette avec des amis, je voulais vous la partager. Peut être cela vous intéressera pour vous régaler / régaler vos proches. Belle journée !



- CÔTES DE PORC MARINÉES -
«TEX MEX»

Côtes de porc marinées façon tex-mex



Saison de la recette : toute l'année

Pour 4 personnes :

- 4 belles côtes de porc
- 80 ml d'huile d'olive
- 1/2 citron (jus)
- 2 cuillerées à café de maïzena
- 4 cuillerées à café rases de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de piment
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 2 grosses gousses d'ail
- 2 petits oignons doux ((ou cébettes ou aillet))
- 1 cuillère à soupe de poivre en grains ou quelques tours de moulin de poivre

Étape 1 : Préparation de la marinade

1. Épluchez puis hachez l'ail et les oignons.
2. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade (huile, jus de citron, épices, maïzena) jusqu'à avoir une préparation homogène. Ajoutez l'ail et l'oignon haché, puis mélangez

3. Placez les côtes de porc dans un plat creux puis badigeonnez (généreusement) les côtes, sur les deux faces.
4. Filmez le plat puis laissez mariner au frais au moins 1 demi journée.

Étape 2: Cuisson

1. A la poêle :

- Faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y revenir à feu vif les côtes 2 minute sur chaque faces.
- Baissez à feu doux, versez le résiduel de marinade puis laissez finir de cuire entre 5 et 10 minutes.

2. Au barbecue : Comptez 15 minutes de cuisson, en retournant les côtes à mi cuisson

3. Servez ces côtes de porc marinées chaudes. Salez au moment de servir.

- *A l'avance* : plus c'est mariné, meilleur c'est..
- *Accompagnement* : pommes de terre sautées, rôties au four ou encore des frites

Plat principal

Française

côtes de porc marinées



Côtes de porc marinées façon tex – mex



Découvrez aussi:

- [Travers de porc au four](#) (photo)
- [Brochettes de poulet à l'orientale](#)
- [Boulettes de porc laquées](#)