CÔTELETTE DE PORC

À L'ÉRABLE, POIVRE ET CHIPOTLE



Ingrédients:

Eau, huile de canola, sucre, cassonade, sel de mer, épices, amidon de maïs modifié, extraits secs de glucose, oignon en poudre, arôme naturel et artificiel, ail en poudre, arôme de fumée.

Décongélation: Placer la côtelette de porc sous vide dans l'eau froide de

20 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau

chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être fait au réfrigérateur une journée

avant.

Tempérer: Tempérer le porc sur le comptoir jusqu'à température ambiante

afin d'obtenir une cuisson optimum.

Méthode Préchauffer le FOUR à 325°F

de cuisson: Mettre la côtelette dans une assiette d'aluminium

ou un plat allant au four. Cuire environs 15 min.

Sur le **BBQ**, cuire doucement sur la grille du haut.

Pour terminer, badigeonner avec le restant de la marinade.

Mettre la poitrine directement sur la grille afin de bien la marquer

et de lui ajouter la saveur du barbecue.

Le porc est délicieux rosé!

