



Publié sur *Boucherie Moron Orléans* (<https://www.boucherie-moron.com>)  
Halles du Châtelet - 45000 ORLEANS - Tél. 02 38 62 75 59

---

## **SPECIAL BBQ Côte de Porc Fermier d'Auvergne Marinée**

### **Nombre de personnes :**

4 personnes

### **Ingrédients**

4 côtelettes de Porc Fermier d'Auvergne  
25 cl de sauce soya  
Le jus d'1 de jus de citron  
1 càs de sucre ou cassonade  
1 càs de sauce chili  
1 gousse d'ail hâchée

### **Etapas de la recette**

Préparez votre marinade et enrobez les côtes de porc 12 à 24h00.

Allumez votre barbecue suffisamment à l'avance de façon à faire une cuisson à feu vif.

Partager sur

FACEBOOK