

Côtes de porc au curry et au miel



Quantité pour :	2 pers.	4 pers.	6 pers.
Ingrédients			
Côtes de porc	2	4	6
Huile (c.à.s)	1	2	3
Miel (c.à s)	2	4	6
Curry en poudre (c. à s)	1	2	3
Jus de citron	¼ de citron	½ citron	¾ citron

- **ÉTAPE 1** : Mélanger l'huile, le curry, le miel et le jus du citron.
- **ÉTAPE 2** : Faire cuire les côtes de porc à la poêle.
- **ÉTAPE 3** : À mi-cuisson des côtes de porc, arrosez avec la préparation.
- **ÉTAPE 4** : Terminez la cuisson en retournant souvent la viande.