

Côtes de porc au citron thym et sauge

pour 4 personnes

- 4 côtes de porc
- 1 cuillère à soupe de thym
- 6 feuilles de sauge
- 1 citron
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.

■ *Côtes de porc marinées au citron, au thym et à la sauge.*

Vous pouvez ajouter un peu d'ail ou remplacer la sauge par de l'estragon dans la marinade.



© SP pour Cmongout

■ Hachez les feuilles de sauge. Récupérez le zeste du citron, puis pressez le.

■ Mélangez le zeste, le jus de citron, le thym et la sauge avec l'huile d'olive.

■ Disposez les côtes de porc dans un plat, avec la marinade. Laissez reposer pendant 2 à 3 heures, en les arrosant régulièrement de marinade.

■ Salez et poivrez les côtes, et faites les griller au barbecue ou au four.