Côtelette de porc marinée à la bière brune

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min
Temps actif: 45 min
Marinage: 3 h
Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	côtelettes de porc suisse (d'env. 200 g chacune)
3 cc	moutarde
2 cs	huile d'olive
1 dl	bière brune
3 cc	jus de citron
2	jaunes d'œufs
	sel
150 ml	huile de colza
3 brins	cerfeuil
500 g	petites pommes de terre
0.5 cc	sel de mer
	poivre du maquis

Valeurs nutritives

Une portion (sans salade) contient:

810	kcal
41 g	de protéines
20 g	de glucides
62 g	de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Préparation

1. Préparer une marinade avec les deux tiers de la moutarde, la moitié de l'huile d'olive, la bière et les deux tiers du jus de citron. Badigeonner les côtelettes de porc de cette préparation, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 2-3 heures.

2. Dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le reste de la moutarde, un peu de sel et le reste du jus de citron. Verser très progressivement quelques gouttes d'huile de colza et mélanger jusqu'à obtention d'une mayonnaise crémeuse. Hacher grossièrement le cerfeuil et incorporer à la mayonnaise. Mélanger.

3. Couper les pommes de terre en deux ou en quatre selon leur grosseur. Les déposer dans une barquette à barbecue et les mélanger avec le sel de mer et le reste de l'huile d'olive. Préparer et préchauffer le gril pour la grillade indirecte.

Viande Suisse

Mon choix.

4 Sortir les côtelettes de porc de la marinade, les essuyer un peu et les faire cuire env. 2 minutes de chaque côté à forte température. Les faire cuire ensuite dans la chaleur indirecte du gril, le couvercle fermé et à température moyenne durant 20-25 minutes. Les tourner une fois en cours de cuisson et les badigeonner de marinade.

5 Mettre également la barquette contenant les pommes de terre dans la chaleur indirecte et les laisser cuire 20 minutes. Sortir les côtelettes du gril, les assaisonner de poivre du maquis et servir avec les pommes de terre et la mayonnaise.
Accompagner d'une salade verte.