

Côtes de porc grillées, salsa pêche / abricot



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

MARINADE

4 h

TEMPS TOTAL

5 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 4 côtes de porc de minimum 2 5cm d'épaisseur

Salsa Pêche/Abricot

- 4 pêches
- 8 abricots
- 1 oignon rouge ou blanc
- 1 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune ou vert
- 2 piments doux
- 3 gousses d'ail
- 2 grosses tomates
- Le jus d'un citron vert
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 c.à.s. de miel

Pour les pommes-de-terre

- Une dizaine de petites pommes de terre
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de gros sel
- 2 c.à.s. de romarin ou de thym frais

INSTRUCTIONS

1. 4 heures au moins avant de manger, ou la veille, préparez les fruits et les légumes de la marinade et de la salsa.
2. Coupez les pêches, les abricots, l'oignon, les poivrons, les piments et les tomates en petits dés. Émincez finement les gousses d'ail. Versez le tout dans un bol, ajoutez le miel, pressez le citron vert par dessus, salez et poivrez.
3. Mélangez et séparez le tout en 2 parties égales. Nous allons avoir besoin d'une des 2 parties pour la marinade, et le reste pour la salsa. Mixez donc une des 2 moitiés pour obtenir une purée lisse et fine. Laissez l'autre moitié au frigo.
4. Placez vos côtes de porc dans un plat et versez la marinade fraîchement mixée par dessus.
5. Remettez au frigo jusqu'au moment de cuire. 1/2 heure avant de servir, nettoyez et coupez vos pommes de terre avec leur peau, en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Mélangez les tranches dans un plat avec l'huile d'olive, le

gros sel et le romarin.

6. Allumez votre barbecue pour une cuisson indirecte. Grillez vos tranches de pommes de terre soit dans une poêle à fond troué, soit sur une grille à poisson, pour ne pas qu'elles tombent dans les braises. La cuisson des pommes de terre au BBQ dure environ 10 à 12 minutes.
7. Faites attention de ne pas brûler les pommes de terre en les écartant régulièrement des braises.
8. Grillez ensuite vos côtes de porc +/- 4 à 5 minutes par côté, en fonction de leur épaisseur, de sorte qu'elles restent légèrement rosées et juteuses à l'intérieur. (68°C de température interne)



MOTS CLÉS

abricot, côte de porc, pêche