

Porc chop grillé sauce chimichurri à la cameline

Ingrédients :

- 2 bouteilles d'Huile de cameline
- 4 Côtes de porc
- Herbes (origan, persil, coriandre)
- 1 Moutarde Cuisine du Domaine
- Vinaigre de vin rouge Belle Excuse

Préparation :

- Mariner les côtes de porc avec huile de caméline et la moutarde environ 1h
- Dans un bol, mettre Huile d'olive, vinaigre de vin rouge, les herbes, sel et poivre. Bien mélanger.
- Assaisonner et griller les côtes de porc.
- Trancher et mettre la sauce sur vos tranches de porc.