

RECETTE | NOBLE GRILL PORC PREMIUM



CÔTELETTES MARINÉES AU CUBA LIBRE (RHUM ET COKE)



PRÉPARATION | 10 MINUTES

CUISSON | 10 MINUTES

DIFFICULTÉ | TRÈS FACILE

NOTE | ☆☆☆☆☆

INGRÉDIENTS

- 4 Côtelette avec os **Noble Grill**
- 125 ml de Coca-Cola
- 60 ml de rhum brun
- 5 ml de zeste de lime
- 15 ml de jus de lime
- 2 oignons verts, hachés
- 10 ml d'épices cajun

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un sac refermable hermétiquement, combiner le coca-cola avec le rhum, le zeste de lime, le jus de lime et les oignons verts. Ajouter les côtelettes et laisser mariner au moins 1 heure et jusqu'à 8 heures.

Étape 2

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée.

Étape 3

Égoutter les côtelettes de la marinade.

Étape 4

Saupoudrer les côtelettes avec les épices des deux côtés. Cuire sur le grill chaud de 3 à 4 minutes de chaque côté.

Étape 5

Déguster avec des patates douces grillées.