

Côtelettes de porc marinées aux pommes

Préparation : 10 minutes

Total : 4 heures 30 minutes (incluant le temps de marinade)

Portions : 4

INGRÉDIENTS :

125 mL (1/2 tasse) Jus de pomme Royal Gala Rougemont
30 mL (2 c. à soupe) huile d'olive
5 mL (1 c. à thé) moutarde de Dijon
2 mL (1/2 c. à thé) sel
2 mL (1/2 c. à thé) sauce Worcestershire
2 mL (1/2 c. à thé) chacun de piment de la Jamaïque et cannelle
1 mL (1/4 c. à thé) flocons de piment fort
4 côtelettes avec l'os (175 g/6 oz chacune)

Salsa pomme-ananas :

1/2 pomme rouge, cœur évidé, coupée en dés
125 mL (1/2 tasse) ananas frais, coupé en dés
1/2 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
1 oignon vert, tranché
30 mL (2 c. à soupe) coriandre fraîche, hachée
45 mL (3 c. à soupe) jus de lime
Pincée de sel

PRÉPARATION :

1. **Mélanger** le jus de pomme, l'huile d'olive, la moutarde, le sel, la sauce Worcestershire, le piment de la Jamaïque, la cannelle et les flocons de piment.
2. **Verser** le mélange dans un sac refermable ; ajouter les côtelettes de porc. Réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit. Retirer la viande et jeter la marinade.
3. **Chauffer** le barbecue à feu moyen ; bien huiler la grille. Faire griller les côtelettes de porc, en les retournant, pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient marquées des deux côtés et que leur température interne atteigne 68 °C (155 °F) au thermomètre inséré dans la partie la plus charnue. Recouvrir de papier aluminium sans serrer et laisser reposer pendant 5 minutes environ ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F).
4. **Salsa pomme-ananas** : Entretemps, combiner la pomme, l'ananas, le poivron rouge, l'oignon vert et la coriandre. Assaisonner de jus de lime et de sel ; bien mélanger.
5. **Servir** les côtelettes de porc grillées avec la salsa pomme-ananas.