



---

*Marinade laquée made in USA*

---



*Une préparation originale pour le barbecue .*

*Idéale avec côte de porc , bout de côte , cote à l'os, etc.*

*Ingrédients :*

*15 cl de ketchup Bulls eye original (à défaut un ketchup normal)*

*15 cl de bourbon (Four Roses, Jack Daniels)*

*4 cl d'huile d'olive extra vierge supportant la cuisson.*

*4 cl de sauce soja*

*2 cl de vinaigre balsamique*

*2 gousses d'ail*

*2.5 ml de Tabasco ou sauce pimentée*

*2.5 ml de poivre noir moulu*

*Préparation :*

*Eplucher et hacher finement les gousses d'ail*

*Verser le bourbon, le ketchup et tous les ingrédients dans un grand saladier.*

*Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène*

*Y placer la viande et badigeonnez chaque face , laissez mariner les côtes de porc pendant 3 heures minimum à couvert.*

*Griller au four ou au grill ou au barbecue.*

*Pendant la cuisson , arroser de temps en temps avec le fond de marinade restante.*

*Info -conseil :*

*Le bourbon est un type de whisky*

*Huile d'olive doit être de très bonne qualité au vu de sa cuisson finale.*

*Le tabasco reste à votre convenance mais pensez à tout le monde .*

*Le temps de marinade dépendra de votre type de viande et de sa taille .*