

# CÔTELETTES DE PORC BBQ À LA MANGUE

Les côtelettes de porc sur l'os sont fantastiques sur le grill : tendres, juteuses et pleines de saveur. Nous les avons mariées à un glaçage sucré à la mangue avec les notes de cassonade, épices et ail du mélange à frotter doux pour côtelettes de porc Vermont Castings.

**TEMPS DE PRÉPARATION:** 20 minutes

**TEMPS DE CUISSON:** 10 minutes

**PORTIONS:** 4

## INGRÉDIENTS:

1 tasse (250 ml) de morceaux de mangue surgelée, décongelée

½ tasse (125 ml) de coulis de tomates

1 c. à table (15 ml) de vinaigre de vin rouge

2 c. à table (30 ml) de miel

2 c. à table (30 ml) de mélange à frotter doux pour côtelettes de porc Vermont Castings, divisé

Huile végétale pour badigeonner les grilles

4 côtelettes de porc sur l'os à la française

## INSTRUCTIONS:

1. Dans un mélangeur, combiner la mangue, le coulis de tomates, le vinaigre de vin rouge, le miel et 1 c. à table (15 ml) de mélange à frotter doux pour côtelettes de porc Vermont Castings. Réduire en purée lisse. Transférer la moitié de la sauce dans l'ensemble à badigeonner Vermont Castings et réserver la sauce restante pour un autre usage.
2. Préchauffer le grill à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles et les badigeonner d'huile.
3. Saupoudrer les côtelettes de porc du restant de mélange à frotter doux pour côtelettes de porc Vermont Castings.
4. Griller les côtelettes, en les retournant une fois, de 5 à 6 minutes.
5. Badigeonner le mélange de mangue sur les côtelettes et continuer à griller encore 2 minutes, en retournant et en badigeonnant une fois de plus, jusqu'à ce que les côtelettes soient bien cuites ou qu'elles atteignent une température interne de 145 °F (62 °C).
6. Badigeonner une dernière fois avec le mélange à la mangue puis laisser reposer 3 minutes avant de servir.



VERMONT  CASTINGS