

CÔTELETTES DE PORC STYLE MAISON AVEC GREMOLATA AUX AGRUMES

Le mélange à frotter style maison pour porc Vermont Castings fait ressortir la douceur naturelle du porc avec un mélange d'épices fumées et salées à l'ail, oignon et paprika. Servez ces côtelettes grillées sur l'os avec de la gremolata aux agrumes pour une version mordante de votre barbecue.

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes

TEMPS DE CUISSON: 15 minutes

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS:

2 c. à table (30 ml) de pignons de pin

1 tasse (250 ml) de feuilles de persil italien,
finement hachées et légèrement tassées

1 grosse orange navel

2 c. à table (30 ml) de pignons de pin

2 gousses d'ail, hachées

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

¼ c. à thé (1 ml) de sel

4 c. à thé (20 ml) de mélange à frotter style maison
pour porc Vermont Castings

4 côtelettes de porc sur l'os de 5 oz (140 g)

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile.
2. Dans une casserole sèche, faire griller les pignons de pin à feu moyen, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, de 2 à 3 minutes. Transférer les pignons de pin dans un bol pour les refroidir, puis les hacher grossièrement.
3. Zester l'orange avec une râpe micro-plane. Couper l'orange en deux et en presser le jus.
4. Dans un petit bol, mélanger le zeste d'orange, 3 c. à table (45 ml) de jus d'orange, le persil haché, les pignons, l'ail haché, l'huile d'olive et le sel, en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
5. Frotter les côtelettes de porc de tous les côtés avec le mélange à frotter style maison pour porc Vermont Castings.
6. Griller les côtelettes, avec le couvercle fermé, en les retournant une fois, jusqu'à ce que la température interne atteigne 145 °F (63 °C), de 6 à 8 minutes.
7. Laisser reposer les côtelettes pendant 3 minutes, puis servir garnies du mélange d'agrumes et de persil.



VERMONT  CASTINGS