 **Marinade pour côtes de porc**

** Pour 5 Croquants-Gourmands**

 **- 5 côtes de porc dans le filet**
**- 2 échalotes**
**- 2 gousses d'ail**
**- 3 càs de crème de balsamique**
**- 2 càs de** [**ketchup**](http://www.croquantfondant.com/article-ketchup-maison-116330344.html) **(maison pour moi)**
**- 2 càs de citron**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- sel (**[**aux herbes**](http://www.croquantfondant.com/article-herbes-71092646.html) **pour moi)**
**- poivre du moulin**

**Éplucher** et hacher très finement les échalotes
Éplucher, dégermer et hacher très finement les gousses d'ail.
Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

**Étaler** les côtes de porc dans un plat et les badigeonner de marinade.
Couvrir le plat et garder au frais pendant plusieurs heures, en retournant la viande de temps en temps.

**Au moment du repas**, faire griller les côtes 5 à 6 minutes de chaque côté sur la plancha très chaude.


**Servir** immédiatement.