 **Marinade pour côtes de porc**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/07/Marinade-pour-c%C3%B4tes-de-porc-DSCN7804_27980.jpg) 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.

http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.

http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Au moment du repas**, faire griller les côtes 5 à 6 minutes de chaque côté sur la plancha très chaude.

http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Servir** immédiatement.