**Côtes de porc à la thaïlandaise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/cotes-de-porc-a-la-thailandaise-p1230763-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **dans le filet**  
**- 2 càs de** [**sauce soja**](https://recettes.de/sauce-soja)  
**- 1 càs d'eau  
- 1 grosse gousse d'ail**  
**- huile d'olive**

Dégraisser la viande et la désosser (vous n'êtes pas obligés!).  
La déposer dans un plat creux.  
Mélanger la sauce soja et l'eau dans un bol.  
Peler, dégermer et presser l'ail ou, le hacher très finement.  
Rajouter dans le bol et bien mélanger.  
Enrober les côtes sur les 2 faces avec cette marinade.  
Réserver pendant au-moins 1 heure en retournant la viande de temps en temps.  
Juste avant de se mettre à table, faire cuire les côtes de porc dans un filet d'huile quelques minutes de chaque côté.  
J'ai tout simplement servi avec un [**riz Pilaf**](http://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/).