**Côtes de porc marinées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/cotes-de-porc-marinees-p1030471-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc)  
**- 1 échalote**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 2 càs de** [**vinaigre balsamique**](https://recettes.de/vinaigre-balsamique)  
**- 3 càc de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 1 càc de** [**sauce Worcestershire**](https://recettes.de/sauce-worcestershire)  
**- baies roses**  
**- Sel aux herbes**  
**- Poivre du moulin**  
  
Émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.  
Les déposer dans un bol et ajouter l'huile, le vinaigre, le miel, les herbes de Provence,  
La sauce Worcestershire, quelques baies roses légèrement écrasées.  
Saler, poivrer et bien mélanger.  
Déposer les côtes dans un plat creux et les couvrir de la sauce.  
Laisser mariner pendant deux heures en tournant la viande régulièrement.  
Au moment du repas, poser les côtes dans une poêle chaude.  
Laisser  dorer la première face à feu moyen, puis retourner la viande  
et la napper de marinade.  
Laisser à feu moyen jusqu'à ce que les côtes soient cuites.  
Les réserver sur un  plat au chaud et laisser bien réduire et caraméliser la marinade. Servir la viande nappée de sauce dans des assiettes chaudes.