

## Côtes de porc au miel et au gingembre



Dans une recette aux multiples ingrédients, mais simple à élaborer, la viande de porc sera délicieusement enrobée d'une sauce sirupeuse à laquelle le gingembre aura donné quelques notes citronnées...

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes de porc
- 2 cuillers à café de paprika
- 1 cuiller à café de graines de coriandre moulues
- 2 cuillers à soupe d'huile
- 1 cuiller à soupe de sauce soja
- 6 cm de gingembre frais
- 3 citrons verts
- 2 cuillers à soupe de miel
- 12 feuilles de coriandre fraîche

### Préparation

1. Préparer une marinade en mélangeant la moitié du paprika, de la coriandre en poudre, l'huile et la sauce soja. En badigeonner les côtes de porc et réserver au frais pendant 1 heure au moins. Les sortir du réfrigérateur une demi-heure avant de les cuire.
2. Peler le gingembre et le râper ; presser le jus des citrons. Mélanger.
3. Faire cuire à feu très doux les côtes de porc, 2 à 3 minutes de chaque côté. Ajouter la moitié du mélange gingembre/citron, faire cuire encore une minute, puis ajouter le miel. Laisser cuire à feu doux.
4. Lorsque le miel caramélise, ajouter l'autre moitié du mélange gingembre/citron et laisser mijoter de encore 10 minutes.
5. Retirer du feu et servir avec les feuilles de coriandre fraîche et un riz basmati de préférence.

**Bon appétit!**