

Marinade pour de l'échine de porc

Ingrédients

3 cuillères à soupe de miel

1/2 verre d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de paprika en poudre

Sel, poivre

5 tranches de porc à griller, découpées dans l'échine

Un sac en plastique à fermeture hermétique

Préparation

Mélanger les ingrédients de la marinade

Couper les tranches de porc en deux (facultatif)

Mettre la viande dans le sac en plastique. Ajouter la marinade en vérifiant que tous les morceaux sont recouverts.

Laisser reposer la nuit au frigo (ou 4h)

Griller au barbecue.