



CÔTES DE PORC CARAMÉLISÉES ET AUBERGINES FONDANTES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 côtes de porc
premières
4 aubergines
4CS de jus de citron
4CS de sauce soja
4CS de balsamique
huile d'olive
sel, poivre

Posez les aubergines sur la grille du barbecue. Comptez 30min en les tournant régulièrement.

Mélanger citron, soja, balsamique dans une petite casserole. Faites réduire cette sauce sur la barbecue jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse.

Frottez les côtes de porc de sel et de poivre puis badigeonnez de sauce.

Posez-les sur la grille du barbecue et faites-les cuire 10min en les tournant souvent.

Piquez-les avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson : si le jus qui ressort est clair, c'est parfait.

Servez les côtes avec la sauce restante, accompagnées des aubergines coupées en 2, arrosées d'huile d'olive et quelques gouttes de citron + sel et poivre.

Dégustez.