

# Côte de porc grillée French's miel

Idéal en plat du jour, une côte de porc marinée avec de la mayonnaise et de la moutarde au miel. Un classique de la cuisine française revisitée mode US.



## Mise en place

Mélanger la moutarde au miel et la mayonnaise intimement, puis badigeonner la côte de porc et réserver au frais 2/3 heures.

Laver et couper en cubes la courgette.

Éplucher l'oignon et l'émincer.

Laver et préparer le poivron puis le couper en deux et l'émincer.

Dans une sauteuse ou casserole chaude légèrement huilée, faire revenir l'oignon puis le poivron et ensuite les courgettes, laisser cuire doucement, assaisonner avec sel et poivre et quelques fleurs de thym.

## Mise en oeuvre

A la commande, sur la plancha ou poêle, faire saisir et cuire la côte de porc.

Servir avec les frites et les courgettes sautées chaudes.

Ajouter sur la côte de porc grillée quelques fleurs de thym frais.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL SQU	7915	0.01
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	30 g
Cote de porc		0.17 pces
Courgettes		30 g
Oignons		10 g
Poivrons rouges		10 g
Thym frais		0.01 pces
Frites		120 g