

CÔTES DE PORC ÉPICÉES, RIZ ET POIS D'ANGOLE



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
comfort food**

INGRÉDIENTS :


- POUR LES CÔTES DE PORC À LA JERK
- 1 botte d'oignons de printemps hachés grossièrement
- 1 ou 2 piment scotch bonnet épépinés
- 6 gousses d'ail
- 5 cm de gingembre frais haché
- Quelques branches de thym effeuillées
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à soupe de sucre moscovado
- 1 c. à soupe de piment de Jamaïque concassées
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de paprika fumé en poudre
- Noix de muscade fraîchement râpée
- 1/2 c. à café Quelques tours de poivre noir fraîchement moulu
- 4 grosses côte de porc avec l'os
- 1/2 c. à café de sel
- POUR LE RIZ ET LES POIS
- 1 c. à soupe d'huile végétale ou de noix de coco
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail émincé
- 1 branche de thym
- 400 g de riz long grain
- 100 ml de crème de coco
- 200 g de pois d'Angole congelés


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Préparez la marinade : dans un blender, mixez tous les ingrédients de la marinade sauf le porc et le sel jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide.
2. Mettez les côtes dans un saladier. Assaisonnez-les puis versez la marinade sur les côtes. Enfilez une paire de gants jetable et massez la chair avec la marinade. Couvrez de film

PRÉPARATION :

 10 minutes

 30 minutes

 4 personnes

 Facile

alimentaire et laissez macérer au moins 2 heures au réfrigérateur, de préférence toute une nuit.

3. Préparez le riz aux pois d'Angole : faites suer l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Ajoutez l'ail, le thym et le riz. Mélangez jusqu'à ce que le riz soit brillant. Versez 700 ml d'eau et la crème de noix de coco. Assaisonnez généreusement. Portez à ébullition, couvrez et réduisez le feu à feu doux. Laissez cuire 10 min puis incorporez les pois. Poursuivez la cuisson encore 5 min. Retirez du feu puis laissez reposer 10 min à couvert.
4. Lorsque les côtes ont mariné, faites chauffer le grill à feu moyen-vif et faites cuire les côtes de porc 3 à 5 min de chaque côté en fonction de leur épaisseur. Laissez reposer quelques minutes avec de déguster avec le riz aux pois d'Angole.

+ Vous pouvez remplacer les pois d'Angole par des haricots rouges, des petits pois, des pois mange-tout...