

Sautés de porc à la provençale

Ingrédients :

4 sautés de porc, 1 branche de sauge, 1 branche de thym,
2 feuilles de laurier,
huile d'olive, citron, poivre, sel.



- *Prépare une marinade avec de l'huile, un filet de jus de citron, le laurier, le thym et la sauge, poivrer, saler.*
- *Déposer la viande 2 heures dans cette marinade.*
- *Passer au grill.*