

Côtes levées aux épices



Décongélation:

Placer les côtes levées sous vide dans l'eau froide de 20 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être faite au réfrigérateur une journée avant.

Préchauffer le **barbecue** à feu doux

- Mettre les côtes dans une assiette d'aluminium, os vers le bas (viande sur le dessus) ou directement sur la grille.
- Réchauffer à feu doux et badigeonner de sauce à l'occasion pour garder les côtes humides.
- Huiler de préférence une partie de la grille pour éviter que la viande colle lorsqu'il sera le moment de tourner la côte levée.
- Après 20-25 minutes, terminer la cuisson, côté viande directement sur la grille, de 4 à 8 minutes selon le goût, afin d'accentuer le goût du BBQ et de bien caraméliser la sauce.

Préchauffer le **four** à 325°F.

- Mettre les côtes levées dans une assiette d'aluminium ou un plat allant au four.
- **Réchauffer 25 à 35 min.**
- Vers 25-30 min. Mettre le reste de la sauce afin d'obtenir des côtes levées bien laquées.
- Possibilité de terminer à broil 1 à 2 minutes afin de bien caraméliser la sauce.



Pour une réussite assurée, servir les côtes levées bien chaude.

Réchauffer doucement et garder un peu de sauce pour la fin de la cuisson.

Les côtes levées ne sont pas 100% cuites, c'est pour éviter une surcuisson et que le porc devient sec. Si le porc est un peu dur, cuire 5-10 min de plus.

Ingrédient : Côtes de porc. **Marinade sèche** : margarine, cassonade, mélange d'épices maison.

Sauce : bouillon de légumes (eau, sel, matières sèches de glucose, céleri, oignon, carotte, panais, persil, cerfeuil, sarriette, ciboulette, épinards), **sucre**, légumes déshydratés (carotte, tomate, poivron vert/rouge, oignon, ail, poireau, betterave), **colorant caramel** (sulfites), **gomme xanthane**, **boisson gazeifiée Coke**, **oignon**, **ketchup**, **sirop d'érable**, **sauce soya**, **sauce piment Sriracha**, **Brandy**, **fécule de maïs**, **mélange d'épices**, **fumée liquide**, **ail**.