

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 15 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **1 h**



Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf les côtes levées.
2. Faire bouillir les côtes levées environ 45 min.
3. Étendre le mélange sur les côtes levées et mettre sur le BBQ jusqu'à une cuisson parfaite, selon les goûts.

PUBLICITÉ

Ingrédients

20 ml (4 c. à thé) de jus de citron

60 ml (1/4 tasse) de ketchup

60 ml (1/4 tasse) de compote de pommes

190 ml (3/4 tasse) de cassonade

Paprika

Cannelle

1 gousse d'ail écrasée




15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'ail

Sel et poivre

2 côtes de dos de porc

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans gluten

 Sans fruits de mer  Sans lactose  Sans arachides

 Sans noix  Sans oeufs  Sans poisson  Sans soya