

metro



Côtes levées à la bière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes



Sans Lactose

2	0:20	2:30	14:50
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

1,25 kg Côtes levées de porc
(2 1/2 lb)

MARINADE :

750 ml Bière
(3 tasses)

125 ml Jus de lime (environ 3-4 limes)
(1/2 tasse)

30 ml Zestes de lime, hachés
(2 c. à soupe)

60 ml Sirop d'érable
(2 c. à soupe)

10 ml Piment de Cayenne
(2 c. à thé)

30 ml Sauce Worcestershire

Préparation

Marinade

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Déposer la viande dans la marinade et laisser mariner 12 à 18 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le barbecue à température élevée.

Faire griller les côtes des deux côtés.

Dans une rôtissoire, déposer les côtes, verser la marinade et placer sur le barbecue environ 2 1/2 heures à feu bas et à couvercle fermé.

Au terme de cette première cuisson, retirer les côtes de leur liquide de cuisson et réserver.

Dans une petite marmite, faire réduire à feu vif sur la cuisinière la marinade pour atteindre une consistance qui nappe la cuillère. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la finition des côtes levées, déposer les côtes sur la grille du barbecue à feu moyen, faire cuire 10 minutes tout en badigeonnant avec la sauce.

Source : Metro

Accords vins et mets

(2 c. à
soupe)

Au goût, sel et poivre



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture. Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
