

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **13 h**

Préparation **12 h**

Cuisson **1 h**



Préparation

1. Couper les côtes levées de façon à obtenir 4 côtes par morceau.
2. Dans une casserole contenant le céleri, la carotte, l'ail, les baies de genièvre, le gingembre et la feuille de laurier, faire bouillir les morceaux de porc pendant quelques minutes.
3. Mélanger les ingrédients de la marinade dans un sac hermétique. Ajouter le porc et laisser mariner 12 heures.
4. Faire cuire les côtes badigeonnées du restant de la marinade sur le barbecue à feu moyen environ 15 minutes. Servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 kg (2 lb) de côtes levées de porc

CUISSON DES CÔTES

1 céleri coupé en morceaux

1 carotte coupée en morceaux

1 gousse d'ail émincée

5 baies de genièvre

10 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé

1 feuille de laurier

MARINADE

1 mangue en purée

65 ml (1/4 tasse) d'abricots en purée

65 ml (1/4 tasse) de miel

125 ml (1/2 tasse) de sauce soya

45 ml (1/8 tasse) de gingembre haché finement

2 piments d'Espelette hachés finement

125 ml (0.5 tasse) de sauce Worcestershire

PUBLICITÉ

Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans fruits de mer

Sans lactose Sans arachides Sans noix Sans oeufs

Sans sucre ajouté