

zeste

Côtes levées rebelles

par ANTOINE SICOTTE

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

Durée totale : **1 j 3 h**

Préparation **26 h**

Cuisson **1 h**



Préparation

1. Mettre les sections de côtes coupées en deux dans un chaudron, les couvrir d'eau et ajouter la garniture aromatique. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 1 h, en s'assurant que les sections demeurent couvertes d'eau pendant toute la période de cuisson.
2. Mélanger tous les ingrédients pour la marinade ensemble. Dans un sac de Ziploc, mettre les sections de côtes de dos de porc et y verser la quantité nécessaire de marinade.
3. Enlever le plus d'air possible. Laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 24 h. Plus longtemps les côtes sont marinées, plus elles seront tendres.
4. Mélanger tous les ingrédients de la sauce et faire épaissir à feu moyen-vif.
5. Faire cuire les côtes marinées et badigeonnées de sauce, à cuisson indirecte sur le BBQ à feu élevé. Laisser la sauce caraméliser, puis badigeonner de nouveau et servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 côte de dos de porc

2 L (8 tasses) d'eau

4 gousses d'ail

1 oignon

1 branche de thym

1 feuille de laurier

MARINADE

60 ml (1/4 tasse) de cassonade

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre blanc

60 ml (1/4 tasse) de jus de citron

60 ml (1/4 tasse) de sauce Worcestershire

10 ml (2 c. à thé) de sel

10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche

250 ml (1 tasse) d'eau



125 ml (1/2 tasse) de bière (blonde de Chambly de Unibroue)

250 ml (1 tasse) de mélasse

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans sésame  Sans gluten  Sans fruits de mer

 Sans lactose  Sans arachides  Sans noix  Sans oeufs

 Sans soya

SAUCE BBQ

30 ml (2 c. à soupe) de cassonade

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire

5 ml (1 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche

180 ml (3/4 tasse) de bière (blonde de Chambly de Unibroue)

125 ml (1/2 tasse) de mélasse

125 ml (1/2 tasse) de ketchup

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

Sambal oelek