

metro



Côtes levées classiques à la campagnarde

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 14 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 kg (2 lb) Côtes de dos de porc, coupées en portions de 2 côtes

250 ml (1 tasse) Sauce chili

30 ml (2 c. à soupe) Jus de citron

15 ml (1 c. à soupe) Sauce Worcestershire

15 ml (1 c. à soupe) Moutarde

30 ml (2 c. à soupe) Oignon, émincé

1 Gousse d'ail, émincée

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (3 l), déposer les côtes.

Dans un bol, mélanger la sauce chili, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la moutarde, l'oignon, l'ail, la cassonade et le sel. Réserver le 1/4 de cette préparation. Verser le reste de la sauce sur les côtes. Couvrir hermétiquement de papier d'aluminium.

Faire cuire 50 minutes ou jusqu'à tendreté. Arroser de temps à autre avec les jus de cuisson.

Retirer le papier d'aluminium 10 minutes avant la fin de la cuisson et badigeonner les côtes de la sauce réservée. Retourner au besoin.

Cuisson au barbecue

Utiliser 1/4 de tasse (60 ml) de cassonade au lieu de 15 ml (1 c. à soupe).

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients, porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, faire bouillir les côtes levées dans l'eau salée pendant 45 minutes.

Retirer les côtes et les faire mariner dans la moitié de la sauce.

15 ml Cassonade
(1 c. à soupe)

1 ml Sel
(1/4 c. à thé)

Préchauffer le gril à feu moyen. Faire griller les côtes levées en les tournant et en les badigeonnant souvent avec le reste de sauce, environ 15 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une belle apparence glacée.

Temps de cuisson pour des côtes levées au barbecue : 45 minutes dans l'eau bouillante et 15 minutes sur le barbecue.

Source : Metro

Accords vins et mets



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



Fruité et doux

Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© 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 gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
