

Quantité : **6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 55 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **95 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

2.7 kg (6 lb) de côtes de boeuf coupées entre chaque os et parées

3 L (12 tasses) de liqueur brune Dr Pepper

1 gros oignon coupé en deux

3 gousses d'ail coupées en deux

500 ml (2 tasses) d'eau

5 ml (1 c. à thé) de poivre du moulin

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

SAUCE

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

3 gousses d'ail hachées

15 ml (1 c. à soupe) de paprika fumé

5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu

5 ml (1 c. à thé) de poudre de chili

90 ml (6 c. à soupe) de Jack Daniel's

250 ml (1 tasse) de Dr Pepper

250 ml (1 tasse) de ketchup

Préparation

1. Dans un grand chaudron, placer les côtes avec l'oignon et l'ail. Verser le reste des ingrédients et porter à ébullition.
2. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 1 heure 30. Réserver un peu de liquide fin de cuisson pour la sauce au besoin.

SAUCE :

1. Dans une casserole, verser l'huile et dorer légèrement l'ail. Ajouter le paprika, le cumin et la poudre de chili. Déglacer avec 30 ml de Jack Daniel's, en grattant bien le fond de la poêle.
2. Verser le Dr Pepper, le ketchup et bien mélanger. Ajouter le reste du Jack Daniel's et les autres ingrédients et laisser mijoter 15 minutes à feu doux. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu du liquide de cuisson réservé.
3. Badigeonner les côtes de la sauce et laisser macérer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffer le barbecue et les griller sur le grill 5 minutes de chaque côté. Ajouter de la sauce pendant cuisson.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)




Nutrition




15 ml (1 c. à soupe) de tabasco

15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya

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

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits de mer

 Sans lactose  Sans arachides  Sans noix  Sans oeufs

 Sans sucre ajouté