

# metro



## Côtes levées de porc fumées au BBQ

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

4 | 0:20 | 2:45 | 8:05  
PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

2 Côtes levées de porc parées et membrane enlevée

80 ml Moutarde à l'érable Irresistibles  
(1/3 tasse)

30 ml Moutarde sèche  
(2 c. à soupe)

15 ml Poudre d'ail Irresistibles  
(1 c. à soupe)

15 ml Poudre d'oignon Irresistibles  
(1 c. à soupe)

10 ml Paprika Irresistibles  
(2 c. à thé)

5 mg Sel de céleri Irresistibles  
(1 c. à thé)

### Préparation

Badigeonner les 2 morceaux des côtes levées de dos de porc, parées et membrane enlevée de moutarde à l'érable.

Dans un bol, mélanger les 6 assaisonnements. Frotter de ce mélange d'épices les côtes levées. Les emballer de film plastique et réfrigérer de 4 à 5 heures.

3. Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau 5 heures avant le début de la cuisson.

4. Préchauffer le barbecue pour obtenir une température constante à 150°C (300°F).

Ensuite, égoutter les copeaux de bois et les déposer dans une petite boîte pour fumage en métal, puis la déposer sur la grille chaude de barbecue.

Retirer la viande de la pellicule plastique et la déposer sur un côté du barbecue et éteindre la chaleur de ce côté. Déplacer la boîte de fumage sur le côté du barbecue toujours allumé.

Cuire 2 heures en retournant la viande 2 à 3 fois.

Toutes les 30 minutes, arroser les côtes levées de jus de pomme.

Après 2 heures de cuisson, envelopper les côtes levées dans une double épaisseur de papier d'aluminium avec le reste du jus de pomme restant (au minimum 80 ml (1/3 tasse)).

---

**10 ml** Poivre noir moulu  
**(2 c. à thé)**

---

Copeaux de bois de pommiers pour fumage

---

**500 ml** Jus de pomme biologique Irresistibles  
**(2 tasses)**

---

**Au goût** Sauce BBQ

---

Après 2 heures de cuisson, envelopper les côtes levées dans une double épaisseur de papier d'aluminium avec le reste du jus de pomme restant (au minimum 80 ml (1/3 tasse)).

Ensuite, déballer la viande puis la redéposer sur la grille du barbecue. Réduire l'intensité de la chaleur à médium

Badigeonner d'une mince couche de sauce barbecue. Laisser caraméliser 15 minutes

Servir avec vos accompagnements préférés.

Alternative pour une boîte de fumage : prendre un plat d'aluminium, déposer les copeaux de bois humide. Recouvrir de papier d'aluminium et faire de gros trous sur le dessus.

Note : pour faire enlever la membrane arrière de vos côtes levées de dos, demander à votre boucher Metro.

Source: Metro

Source : Metro

---

## Mentions légales

**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.

---