

metro



Côtes levées grillées, glaçage barbecue

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 2 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 L Eau
(8 tasses)

900 g Côtes levées de flanc de porc frais
(2 lb)

1 Oignon, coupé en quartiers

1 Bouquet garni

1 Laurier

Sel et poivre noir

GLAÇAGE :

125 ml Vin rouge
(1/2 tasse)

125 ml Cassonade
(1/2 tasse)

Préparation

Dans une casserole, amener l'eau à ébullition. Ajouter les côtes levées, l'oignon, le bouquet garni, le laurier, le sel et le poivre.

Laisser mijoter 45 minutes. Égoutter et réserver.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Dans un bol en verre, mélanger tous les ingrédients du glaçage barbecue.

Déposer les côtes levées sur une feuille de papier d'aluminium huilée et badigeonner avec le glaçage.

Cuire 5 à 7 minutes de chaque côté.

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.

250 ml Framboises fraîches ou congelées
(1 tasse)

30 ml Sauce Worcestershire
(2 c. à soupe)

250 ml Sauce pour cotés levées mi-forte
(1 tasse)

45 ml Huile d'olive extra vierge
(3 c. à soupe)

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 féculés 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.
