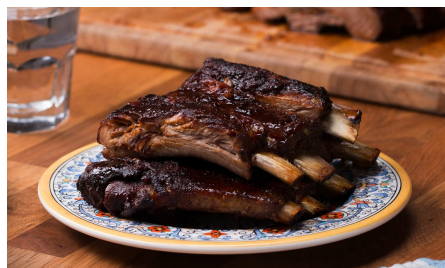


Côtes levées miel et ail dans la mijoteuse

- Ces côtes levées miel et ail dans la mijoteuse sont vraiment facile à faire!



Ingrédients :

- 2 lb et demi à 3 lb (1 à 1,4 kg) de côtes levées, coupées en deux
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de poudre de chili
- 1 tasse (250 ml) de miel
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce soja
- 10 gousses d'ail émincées

Préparation :

1. Bien assaisonner les côtes levées des deux côtés avec du sel, poivre, paprika et poudre de chili.
2. Ajouter le miel, la sauce soja et l'ail dans votre mijoteuse.
3. Ajouter les côtes levées. Tournez-les afin qu'elles soient bien couvertes de la sauce des deux côtés.
4. Positionnez les côtes levées sur le côté et accotez-les sur le rebord de la mijoteuse.
5. Faire cuire à HIGH pendant 4 heures ou à LOW pendant 7 à 8 heures.
6. Servir 😊

Il faut absolument que vous essayiez cette recette de côtes levées à la mijoteuse...

Un pur délice! C'est un jeu d'enfant :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)