

Quantité : **2 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 15 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **4 h**



### Préparation

1. Préchauffer le fumoir à 275°F (135°C) et ajouter l'essence de bois, au cho
2. Retirer la membrane sur les os et enlever l'excédent de gras, ou demander votre boucher de le faire.
3. Frotter la viande avec les épices en s'assurant de recouvrir toute la surfac des deux côtés. Disposer les cubes de beurre sur la viande.
4. Mettre sur le grill, en cuisson indirecte, pendant 2 heures.
5. Mélanger la bière, le vinaigre et le jus dans une bouteille-vaporisateur et arroser la viande aux 20 minutes.
6. Retirer du grill et déposer, viande vers le bas, sur un carré de feuille d'alumi Verser environ 30 ml du mélange de bière sur les os et bien fermer le papie d'aluminium autour des côtes levées. Remettre à cuire un autre 2 heures.
7. Déballer et mettre sur la grille, en cuisson indirecte, puis badigeonner de s: BBQ et laisser cuire 15 minutes.
8. Couper entre chaque os et savourer.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 paquet de côtes de flanc de porc style St-Louis

30 g (2 c. à soupe) de beurre, en cubes

95 ml (3/8 tasse) de vinaigre de cidre

190 ml (3/4 tasse) de bière blonde

95 g (3/8 tasse) de jus de pêche

65 ml (1/4 tasse) d'épices à frotter

45 ml (3 c. à soupe) de sauce BBQ

### Bon à savoir !

Il vous faudra un fumoir et de l'essence de bois d'arbre fruitier, comme le pommier, le cerisier ou le poirier, mélangé à de l'érable!

PUBLICITÉ