

Côtes levées à l'érable

- La meilleure recette de côtes levées à l'érable au monde!



C'est le temps des sucres. Pourquoi ne pas profiter de ce bon temps de l'année pour se faire une bonne raison de côtes levées à l'érable à la maison?

Ingrédients :

- Côtes levées (sans farce)
- 3/8 de tasse (95 ml) de **ketchup**
- 1/3 de tasse (85 ml) de **sauce barbecue**
- 3 cuillère à soupe de **sauce chili**
- 3/4 de tasse (190 ml) de sirop d'érable
- 4 cuillère à soupe de sauce HP
- Paprika, sel et poivre

Préparation :

1. Faire bouillir les côtes levées pendant environ 1 heure. Cette étape est le secret pour faire des bonnes côtes levées.
2. Préchauffer le four à 300°F (150°C).
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients pour faire la sauce.
4. Bien badigeonner les côtes levées avec la sauce.
5. Faire cuire environ 40 minutes de chaque côté.
6. Badigeonner fréquemment les côtes levées avec la sauce.

“

C'est le temps des sucres alors on transforme toutes les recettes classiques en y ajoutant un goût d'érable... Un délicieux petit goût de chez nous!

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

