

Mini côtes levées tendres, savoureuses et prêtes rapidement

Pour une viande bien tendre qui fond dans la bouche.

Publié le jeudi, 14 décembre 2017 par Ma Fourchette dans Recettes

Si vous possédez un autocuiseur, mieux connu sous le nom d'Instant Pot, vous devez absolument réaliser cette recette de mini côtes levées.

Elles se préparent rapidement et fondent dans la bouche. Un régal!

Ingrédients

- 1 série complète de mini côtes de dos de porc
- 1/4 tasse (50 g) de cassonade
- 2 cuillères à table (30 ml) de poudre de chili • 2 cuillères à thé (10 ml) de persil séché
- 1 cuillère à thé (5 ml) de chacun: sel, poivre, cumin, poudre d'ail, poudre d'oignon • 1/4 cuillère à thé (1,25 ml) de poivre de Cayenne
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- 1/4 de cuillère à thé (1,25 ml) de fumée liquide, facultatif
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce barbecue Préparation

1) Retirer la peau du côté inférieur des côtes en utilisant un couteau à beurre sous la peau, puis en utilisant une serviette en papier pour saisir et retirer complètement la peau.

2) Mélanger la cassonade, la poudre de chili, le persil, le sel, le poivre, le cumin, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le poivre de Cayenne dans un bol.

3) Frotter le mélange d'épices sur les côtes de porc.
1/2

) Placer les côtes de porc dans l'autocuiseur sur des grilles et verser l'eau, le cidre de pomme et la fumée liquide, en prenant soin de ne pas enlever tous les assaisonnements sur la viande.

5) Fixer le couvercle et appuyer sur le bouton "Viande" et régler sur un temps de cuisson de 25 minutes. Laisser la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes, puis relâcher rapidement le reste de la pression de l'autocuiseur.

6) Retirer délicatement les côtes de l'autocuiseur et placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille d'aluminium. Les badigeonner avec une sauce barbecue au choix et les faire griller au four pendant 5 minutes.

Vidéo : <https://www.facebook.com/lwashyoudry/videos/1650503928317202/?t=0>

Source : <https://www.mafourchette.net/recettes/mini-cotes-levees-tendres-savoureuses-et-pret-es-rapidement>

Les capture d'écran Facebook / I Wash You Dry