

Côtes levées BBQ

- 1 rack de côtes levées de dos de porc (travers de porc en France?)
- ¼ tasse (60ml) de cassonade
- 2 c. table (30ml) de poudre chili
- 2 c. thé (10ml) de persil séché
- 1 c. thé (5ml) chacun : sel, poivre, cumin, poudre d'ail, poudre d'oignon
- ¼ c. thé (1ml) poivre de cayenne
- 1 tasse (250ml) d'eau
- ½ tasse (125ml) vinaigre de cidre de pommes
- ¼ c. thé (1ml) de fumée liquide (optionnel)
- ½ tasse (125ml) de sauce BBQ

Enlever la membrane blanche derrière les côtes (on peut s'aider en la saisissant avec un papier essuie-tout afin que ce soit moins glissant)

Dans un petit bol, mélanger ensemble la cassonade, la poudre chili, le persil séché, le sel, le poivre, le cumin, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le poivre de cayenne et bien frotter les côtes de tous les côtés

Verser l'eau, le vinaigre de cidre de pommes et la fumée liquide (si désiré) dans le récipient intérieur du IP.

Mettre le grillage à 3 pieds (trivet en anglais) dans le IP puis placer les côtes de façon à ce qu'elles tiennent 'debout' (les os allant du bas vers le haut) et en les 'enroulant' autour du pot.

Bien fermer le couvercle, s'assurer que c'est réglé sur 'Sealing' et faire cuire 25 minutes en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP). Laisser la pression descendre naturellement (NPR – Natural Pressure Release) pendant 10 minutes puis faire un Quick Release de la pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression, que la valve soit descendue et que le couvercle puisse s'ouvrir

Enlever soigneusement les côtes du IP et les déposer sur une tôle à biscuits recouverte de papier alu.

Badigeonner de votre sauce BBQ préférée et faire griller au four pendant 5 minutes.

Recette tirés de : <https://iwashyoudry.com/instant-pot-baby-back-pork-ribs/>