

## **Côtes levées comme au resto !**

Inspiration : Antonie Pluk – Recettes Québec.

Proposée et adaptée par : Archibald McTavish – Monroe.

### **Marinade : ( Pour deux sections de côtes de dos de porc )**

- ¼ tasse de cassonade
- ¼ tasse de vinaigre blanc
- ¼ tasse de jus de citron
- ¼ de tasse de sauce Worcestershire
- 2 cuillères à thé de sel
- 2 cuillères à thé de moutarde en poudre
- 1 ½ tasse d'eau
- 1 tasse de mélasse
- 1 tasse de ketchup
- ½ tasse de sirop d'érable.

### **Méthode :**

Enlever la membrane derrière les côtes.

Couper les côtes en deux.

Dans un sac de type Ziploc, mettre les côtes levées et y verser la marinade.

***Enlever le plus d'air possible ( Idéalement, aspirez là à l'aide d'une paille ).***

***Si la marinade ne couvre pas entièrement la partie viande des côtes, simplement ajouter un peu plus d'eau.***

***Laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 24 heures (plus elles auront mariné, plus elles seront tendres).***

( Pour mon test, j'ai laissé mariner 12 heures ).

Installez le trivet.

Déposer les côtes debout sur la partie la plus grosse de l'os et adossées à la cuve.

*C'est la marinade elle-même qui servira de liquide pour la cuisson.*

1 ½ tasse de marinade pour le 6 pintes.

2 tasses de marinade pour le 8 pintes.

25 minutes Pressure cook / Manual ( à sealing ! )

10 minutes Natural release.

Ceci fait, déposez vos sections sur une tôle.

Badigeonnez généreusement de votre sauce BBQ préférée

***Moi j'ai pris : Spirited Mickie - Trois poivres et Brandy***

Mettre à broil le temps de bien caraméliser votre œuvre...

***Dégustez avec bonheur !***