

Côtes levées au Instant Pot en 30 minutes

Ingrédients :

- ☐ 2 côtes de dos,
- ☐ 2 tasses de jus de pomme,
- ☐ 1 bière légère de Coors,
- ☐ 1 tasse de votre sauce BBQ préférée

Instructions :

- 1) Placez votre autocuiseur sur saute ajoutez le jus de pomme et la bière.
- 2) Placez vos côtes côte à côte dans le Instant Pot.
- 3) Sceller le Instant Pot et cuire pendant 25 minutes sur le réglage viande / ragoût.
- 4) Faites une libération rapide.
- 5) Retirer les côtes et verser la sauce barbecue sur les côtes.
- 6) Placez sur une grille du four pendant 2 minutes de chaque côté afin de faire griller



Anglais vers français avec Google Traducteur

Source : <https://www.adventuresofanurse.com/2016/01/21/30-minute-fall-off-the-bone-ribs/>