

Côtes levées smoky, sweet, hot (Le palais gourmand)

2 beaux gros "racks" de côtes levées de dos de porc

Marinade sèche:

2 c. à soupe de cassonade
1/2 c. à thé de poudre de chili
1/4 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 c. à thé de paprika
1/4 c. à thé de sel
2 c. à thé de poudre d'oignon

Sauce BBQ:

1 1/4 tasse de ketchup
1/2 tasse de vinaigre balsamique
1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
2 c. à soupe de mélasse
1/2 tasse de cassonade
1 c. à thé de paprika
4 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à thé de poudre de chili
1 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 à 1 c. à thé de fumée liquide
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
4-5 gouttes de sauce de piment fort, style Tabasco

Préchauffer le four à 350°F. Retirer la membrane du dos des côtes levées en vous aidant d'un essuie-tout, piquer la viande un peu partout et si désiré, couper chaque "rack" en 2 ou 3..

Mélanger les ingrédients de la marinade sèche et répartir le tout sur les morceaux de viande. Bien tapoter et masser. Déposer les côtes sur deux morceaux de papier aluminium, refermer et déposer sur une grande plaque. Enfourner les côtes levées et les cuire 1 h 00. Les retirer du four et ouvrir les paquets.

Pendant que les côtes refroidissent, mettre dans une casserole moyenne, tous les ingrédients de la sauce BBQ et fouetter légèrement. Amener à ébullition sur un feu moyen et cuire 5-10 minutes, jusqu'à ce que la texture soit sirupeuse et assez épaisse. Retirer du feu. Déposer les côtes dans un plat allant au four et bien badigeonner la viande de sauce bbq, garder le reste de sauce. Mettre au frigo et faire mariner 6 heures minimum ou 24 heures. Chauffer le four à 350° et cuire les côtes entre 25 et 40 minutes ou jusqu'à ce que les côtes soient bien réchauffer et badigeonner durant la cuisson.