

Côtes levées à la rousse (Le palais gourmand)

J'ai remplacé la bière par du jus de pommes, mais vous laissez la recette telle quelle.

2 oignons grossièrement hachés
2 branches de céleri grossièrement émincées
12 gousses d'ail écrasées
2 feuilles de laurier
1 c. à soupe de graines de coriandre (**pas mis**)
6 lb de côtes levées de dos de porc
2 bouteilles de 341 ml (12 oz) de bière rousse

Sauce BBQ:

2 gousses d'ail finement hachées
1 c. à soupe de paprika fumé
3 c. à soupe de cassonade
3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
2 c. à soupe de pâte de tomate
Quelques gouttes de sauce Worcestershire, au goût
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
1/3 tasse de mélasse
1/2 tasse de bière rousse
1 c. à thé de graines de coriandre écrasées (**pas mis**)
1 c. à thé de sel
Sambal oelek, au goût (**mis tabasco**)

Préparez les côtes levées. Dans une grande marmite, déposez les côtes levées (si elles sont trop longues, coupez-les) et mouillez avec la bière. Ajoutez les oignons, le céleri, l'ail, le laurier et la coriandre. Couvrez à hauteur avec de l'eau froide. Portez à ébullition, puis réduisez le feu pour obtenir un léger frémissement. Laissez pocher les côtes levées 1 heure, ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os. Égouttez les côtes levées.

Préparez la sauce BBQ. Dans une casserole, à feu vif, portez à ébullition tous les ingrédients. Réduisez le feu à doux et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe. Réservez jusqu'au moment de cuire les côtes levées. Badigeonnez les côtes levées de sauce et faites griller à feu moyen-vif de 8 à 10 minutes dans une poêle striée ou sur le gril à feu moyennement élevé. Badigeonnez régulièrement la viande en cours de cuisson.