

## CÔTES LEVÉES (MIJOTEUSE)



4 portions de côtes levées de dos

1 bouteille de sauce BBQ pour côtes levées et poulet (moi Sauce Diana)

1 gros oignons coupé en tranches

Sel, poivre

Eau

-Frottez les portions de côtes levées avec du sel et du poivre des deux côtés.

-Mettre sur une plaque de cuisson munie d'une grille et placer sous le gril du four (2e grille du haut) 10 minutes de chaque côté à Broil.

-Pendant ce temps, déposer les tranches d'oignons en une seule couche au fond de la mijoteuse et les recouvrir d'eau (env. 1 pouce d'eau, pas plus).

-Sortir les côtes du four puis les badigeonner généreusement de sauce BBQ de chaque côté (garder en réserve environ le tiers de la bouteille de sauce pour plus tard).

-Déposer les portions de côtes levées dans la mijoteuse, sur les oignons.

-Cuire à LOW 6 heures.

-À une heure de la fin de la cuisson, versez le reste de la sauce sur les côtes. Après la cuisson, j'ai choisi de rebadigeonner les côtes levées et de les mettre au four (sur la 2e grille du haut) à Broil, 4-5 minutes de chaque côté afin de caraméliser la sauce. Vous pouvez aussi les mettre sur le BBQ 5-10 minutes!

(Source: Recettes du Québec, Julieph))