

CÔTES LEVÉES

Ingrédients : pour 4 portions

- 3 lbs (1.4 kg) côtes levées de porc
- Eau
- 1 oignon haché en gros morceaux
- 1 carotte, en grosses rondelles
- 1 branche céleri haché en gros morceaux
- Sel
- Poivre

Sauce

- ½ tasse (125 ml) sauce chili
- 1/3 tasse (85 ml) vinaigre blanc
- ½ tasse (90 g) cassonade
- 1 ½ pots (les pots de 7 ½ oz/213 ml) de nourriture pour bébé à l'abricot (sinon des abricots en boîte font l'affaire, vous les passez au robot culinaire /ou encore des frais préalablement cuits avec un peu de sucre et mis en purée; vous aurez besoin de près d'1 1/3 tasse (330 ml) de purée)
- 2 gousses ail, émincées
- 2 c. à soupe (30 ml) sauce soya
- Poivre

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, placer les côtes levées et suffisamment d'eau pour les recouvrir.
2. Ajouter les légumes préalablement coupés en gros morceaux, saler et poivrer.
3. Porter à ébullition. Écumer de temps en temps tout en laissant cuire doucement jusqu'à ce que les côtes soient tendres, soit environ 50 minutes.
4. Une fois cuites, retirer les côtes et les assécher. Retirer la membrane des os.
5. Placer côte à côte dans un plat allant au four.
6. Étaler généreusement la sauce sur la surface des côtes et mettre au four à 325°F (163°C) durant 40 minutes. Retourner les côtes, remettre de la sauce et retourner au four pour 20 minutes. Par la suite, cuire à « broil » pour environ 4-5 minutes.

Note : vous pouvez utiliser de 3 à 4 lbs (1,4-1,8 kg) de côtes levées de porc.

Suggestion : vous pouvez faire la cuisson sur le barbecue; s'il vous reste de la sauce, elle se congèle.

Source: déclinaison d'une recette de Picasso sur Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette.php?id=1952>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 17 juillet 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/07/cotes-levees.html>