

Le palais gourmand

1/2 tasse de sauce soya
1/4 de tasse de miel
1 c. à table de moutarde de Dijon
1/4 de tasse de vinaigre de riz
2 oignons hachés
1/2 tasse de ketchup
4 gousses d'ail haché
2 c. à table d'huile d'olive
3 livres (1.5kg) de côtes de dos

Préchauffer le four à 350°. Enlever la membrane sous les côtes levées, saler, poivrer et les emballer dans une double épaisseur de papier d'aluminium. Déposer sur une lèche-frite et mettre au four pendant 1 h 15. Pendant ce temps, verser tous les ingrédients de la marinade et faire chauffer à feu moyen-doux environ 10 minutes. Dans une petite casserole, verser tous les ingrédients de la sauce. Retirez les côtes, les faire refroidir, mettre dans un plat ou un grand ziploc et verser la sauce. Faire mariner 1 à 2 journée. Faire chauffer au four à 375° environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les côtes soient chaudes.