

CÔTES LEVÉES FONDANTES AUX POMMES, À L'ÉRABLE ET AU RHUM BRUN

Ingrédients :

- 1,5 kg de côtes levées de dos de porc
- 1/3 tasse (80 ml) de compote de pommes
- ¼ de tasse (60 ml) de rhum brun (*du rhum blanc ferait l'affaire aussi*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
- 4 gousses d'ail (*6 pour moi*) hachées finement
- 1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable
- ¼ de tasse (45 g) de cassonade
- ½ c. à thé (2,5 ml) liquide à saveur d'hickory
- ¼ de tasse (60 ml) de jus de citron
- ½ c. à thé (2,5 ml) de flocons de piment
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

- Faire d'abord bouillir à feu doux les côtes levées dans de l'eau salée pendant 1h30 à couvert.
- Pendant ce temps, incorporer le reste des ingrédients dans une casserole moyenne à fond épais.
- Mélanger intimement, chauffer et amener à douce ébullition. Cuire une dizaine de minutes en fouettant à quelques reprises jusqu'à ce que vous obteniez un beau mélange homogène et sirupeux.
- Laisser refroidir un peu.
- Retirer les côtes levées de l'eau, épongez-les et badigeonner généreusement de la marinade. Couvrir et laisser mariner quelques heures au réfrigérateur. (*24 heures pour moi*)
- Déposer les côtes levées directement sur la grille du barbecue et cuire à feu moyen une quinzaine de minutes de chaque côté en les badigeonnant généreusement tout au long de cette cuisson. (*j'ai fait griller sur mon barbecue intérieur pour donner coloration, et terminé la cuisson au four*)

Note : vous pouvez aussi faire cuire les côtes levées au four sur une plaque à cuisson à 375 F (190 °C) environ 15 minutes de chaque côté.

Source : Jean-François Plante, émission C'est extra

<http://vtele.ca/emissions/c-est-extra/recettes/cotes-levees-fondantes-aux-pommes-a-l-erabl-e-et-au-rhum-brun-5634.php>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 17 juin 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/06/cotes-levees-fondantes-aux-pommes.html>