

CÔTES LEVÉS FUMÉES SUCRÉES



Ingrédients :

Épices à frotter

- 1/4 de tasse de Cassonade
- 1/4 de tasse de Paprika
- 3 c. à soupe de Poivre
- 3 c. à soupe de Sel
- 2 c. à café d'ail granulé
- 2 c. à café d'oignon granulé
- 2 1/2 c. à café de graines de céleri

Jus à vaporiser

- Bière (ou jus de pomme, ou rhuuum) moi pris de la bière
- Eau
- Vinaigre de cidre

Sauce :

Sauce BBQ de votre choix

Préparation :

Étape 1 :

Enlever la membrane des côtes levées

Frotter les côtes levées avec un peu de moutarde jaune pour faire coller le RUB

Mettre les épices et frotter partout

Laisser reposer au réfrigérateur environ 1 heure

Étape 2 :

Dans un fumoir à 250F

2 heures de cuisson à découvert avec une légère fumée (blue Smoke, j'en ai pas mis)

J'ai mis des copeaux d'hichory (vous pouvez mettre aussi cerisier)

Vaporiser les côtes levées avec votre mélange que vous avez choisi aux trente (30) minutes (moi badigeonner avec de la bière)

2 heures de cuisson (côtes levées doivent être emballées dans du papier d'aluminium et y mettre le restant de votre mélange à vaporiser

1 heure de cuisson à découvert, le dernier trente (30) minute, vous y mettez votre sauce BBQ de votre choix en badigeonnant ou vaporisant pour former une glaze, badigeonner aux 10 minutes.

