

CÔTES LEVÉES AU BARBECUE (LES MEILLEURES)

Ingrédients : pour 4 portions

Marinade sèche

- 2 c. à soupe (13 g) de cassonade
 - 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili
 - 2 c. à thé (10 ml) de sel
 - 1 c. à thé (5 ml) de poivre moulu
 - 1 c. à thé (5 ml) de moutarde sèche
 - ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
-
- 5 lb (2,27 kg) de côtes levées de dos de porc
 - Papier d'aluminium épais

Sauce barbecue

- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'oignon
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre
- ¾ tasse (180 ml) de ketchup
- ¾ tasse (180 ml) de gelée de pommes
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe (30 ml) de mélasse
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel et poivre

Préparation :

Marinade sèche

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.
2. Sur un plan de travail, à l'aide d'un papier absorbant, retirer la membrane blanche au dos des côtes. Placer les côtes sur une plaque et saupoudrer généreusement de la marinade en frottant bien la viande de chaque côté. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou toute la nuit.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 170 °C (325 °F).
4. Emballer les côtes, maximum deux carrés (racks) à la fois, dans un papier d'aluminium. Les déposer sur une plaque. Cuire au four environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Sauce barbecue

1. Entre-temps, dans une casserole, faire revenir les épices dans le beurre 1 minute et ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Saler et poivrer.
2. Préchauffer le barbecue (*barbecue intérieur pour moi*) à puissance moyenne. Huiler la grille.
3. Déballer les côtes levées et les griller environ 4 à 5 minutes de chaque côté en les badigeonnant avec la moitié de la sauce. Conserver le reste de la sauce pour accompagner.

Source : Ricardo

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/4726-cotes-levees-au-barbecue-les-meilleures->

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 26 février 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/02/cotes-levees-au-barbecue-les-meilleures.html>