

# metro



## Côtes levées à l'ail et au gingembre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 1:45 CUISSON | 1:50 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**250 ml (1 tasse)** Sauce à l'ail médium pour côtes levées

**80 ml (1/3 tasse)** Sauce soya VH

**125 ml (1/2 tasse)** Gingembre frais, pelé et tranché finement

**1 1/2 kg (3 1/3 lb)** Côtes de dos de porc, coupées en sections de 2 côtes chacune

### Préparation

Dans une grande casserole, combiner 250 ml (1 tasse de sauce à l'ail médium pour côtes levées), 250 ml (1 tasse) d'eau, la sauce soya, le gingembre frais et les côtes levées. Amener à ébullition.

Réduire à feu doux; couvrir et mijoter pendant 1 heure et 30 minutes, en prenant soin de déplacer les côtes levées à mi-cuisson afin qu'elles cuisent toutes dans la sauce.

À l'aide d'une pince, retirer les côtes de la casserole. Passer la sauce.

Transférer la sauce dans une petite casserole avec le reste de la sauce à l'ail médium pour côtes levées.

Faire cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange ait épaissi en un glaçage qui pourra être badigeonné sur les côtes levées, environ 5 minutes.

Vaporiser le gril d'enduit antiadhésif PAM pour grillades; chauffer à feu moyen-vif.

Faire griller les côtes levées en les badigeonnant généreusement de la sauce réduite, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes, environ 7 minutes.

Source : V-H

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---