

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 20 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **120 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### MARINADE ADOBO

45 g (3 c. à soupe) de poudre de chili ancho

15 g (1 c. à soupe) de poudre de cacao non sucré

2 piments chipotle en boîte et (10 ml ou 2 c. à thé) du liquide de la boîte de conserve

1/2 oignon moyen, coupé grossièrement

1 gousse d'ail, hachée grossièrement

60 g (4 c. à soupe) de feuilles de coriandre

2.5 g (1/2 c. à thé) de zeste d'orange

45 ml (3 c. à soupe) de jus d'orange fraîchement pressé

30 ml (2 c. à soupe) de miel

45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale (ou selon les besoins)

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

2 carrés de côtes levées (1,8 kg à 2,3 kg ou 4 à 5 lbs)

Arachides concassées

2 limes, coupées en deux et grillées

### Préparation

1. Faire la marinade adobo : placer la poudre de chili ancho, la poudre de cacao, les piments chipotle avec les 2 c. à thé de jus de la boîte de conserve, l'oignon, la coriandre, le zeste d'orange, le jus d'orange, le miel et l'huile végétale dans un robot culinaire et mettre en purée en ajoutant de l'huile au besoin pour obtenir une pâte épaisse. Saler et poivrer au goût ; la marinade adobo doit être bien assaisonnée.
2. Préparer les côtes levées : enlever la fine membrane du dos de chaque carré de côtes. Tourner chaque carré pour que la viande soit sur le dessous. Insérer un instrument pointu, comme la pointe d'un thermomètre à viande, sous la membrane. (Le meilleur endroit pour commencer est à côté de l'os de la première côte.) Utiliser une serviette à vaisselle ou des pinces pour avoir une meilleure prise et tirer sur la membrane. Appliquer le même processus à l'autre carré de côtes.
3. Disposer les côtes sur une plaque à cuisson. Étendre la marinade adobo sur les deux côtés des côtes en utilisant une spatule en caoutchouc, puis les marquer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute une nuit. Le temps de marinade est directement proportionnel à la richesse du goût. Vous pouvez également mariner les côtes dans un grand sac de plastique hermétique.
4. Ajuster votre gril pour une cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen. Brosser et huiler la grille.
5. Griller les côtes levées sur un feu indirect jusqu'à ce qu'elles soient brunies complètement cuites et assez tendres pour être défaites avec les doigts, 1 h 30 à 2 heures ou plus, selon le cas. Quand les côtes levées seront cuites, la viande aura diminué de volume et rétrécie d'environ 1,5 cm (1/4 de po) à partir du bout de l'os.
6. Transférer les carrés de côtes levées sur un grand plat de service ou sur une planche à découper et les couper en deux sur le travers (ou en côtes individuelles). Saupoudrer d'arachides concassées et de feuilles de coriandre. Servir immédiatement avec des limes grillées.



60 g (4) de feuilles de coriandre

## MATÉRIEL

340 g (1 1/2 tasses) de copeaux ou de morceaux de bois (préféablement du chêne), trempés dans l'eau pendant 30 min, puis égouttés

## ACCORDS METS ET VINS

Sivas Sonoma, Zinfandel, Californie

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

## Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans gluten
-  Sans fruits de mer
-  Sans lactose
-  Sans noix
-  Sans oeufs
-  Sans poisson
-  Sans soya

