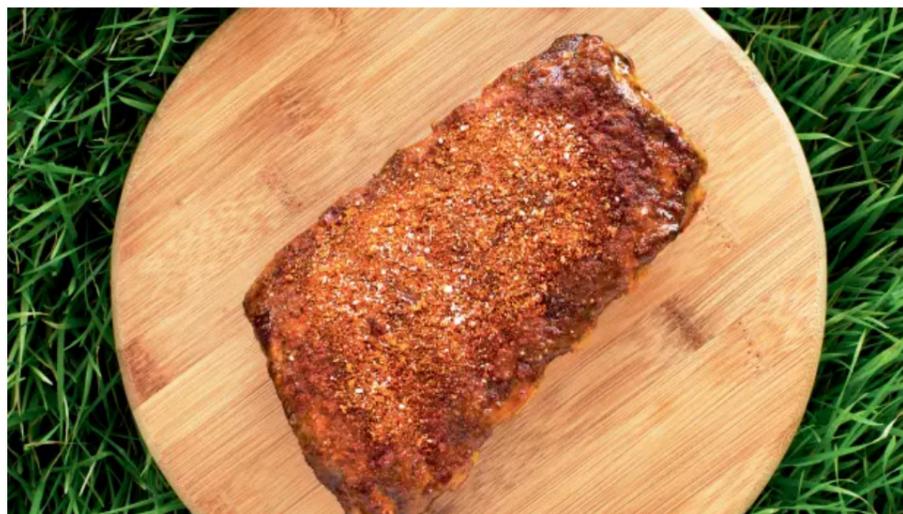


Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h**

Préparation **2 h**

Cuisson **1 h**



### Préparation

1. À l'arrière de chaque morceau de côtes levées, retirer la fine membrane qui recouvre les os et la viande. Dans un bol, mettre le sucre, le paprika, le sel, poivre de citron et l'ail. Mélanger avec les doigts.
2. Saupoudrer le mélange d'épices sur les côtes levées et bien frotter l'assaisonnement sur la viande. Les côtes levées peuvent être cuites immédiatement. Pour plus de goût, laisser mariner à couvert au réfrigérateur pendant au moins 2 h, ou jusqu'au lendemain.
3. À l'aide d'un entonnoir, verser le cidre et le bourbon dans un pulvérisateur. Agiter la bouteille pour bien mélanger.
4. Placer une lèchefrite sous la grille, au centre du barbecue, et préchauffer à moyen (325 °F [165 °C]). Ajouter les copeaux de bois dans le fumoir du barbecue ou les placer dans un sac à fumer, sous la grille.
5. Déposer les côtes levées sur les os, au centre de la grille, au-dessus de la lèchefrite et éloignées de la source de chaleur afin de cuire la viande de façon indirecte. Fermer le couvercle du barbecue et cuire de 1 à 2 h, jusqu'à ce que les côtes levées soient bien dorées et cuites, en les pulvérisant du mélange bourbon et de cidre toutes les 30 min.
6. Lorsque les côtes levées sont cuites, la viande s'est rétractée d'environ 2 (1 po) aux extrémités des os et elle est assez tendre pour être séparée avec les doigts. L'extérieur est foncé, presque noir, mais pas brûlé.
7. Transférer les morceaux de côtes levées sur une planche à découper et trancher en moitiés. Si désiré, servir avec la sauce barbecue à la cassonade au bourbon.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 morceau de côtes levées de 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lbs)

75 ml (1/3 tasse) de sucre

60 ml (1/4 tasse) de paprika doux

45 ml (3 c. à soupe) de gros sel (de mer ou casher)

30 ml (2 c. à soupe) de poivre citronné

15 ml (1 c. à soupe) d'ail, haché et déshydraté

125 ml (1/2 tasse) de cidre de pomme

125 ml (1/2 tasse) de bourbon

### ACCESSOIRES

Pulvérisateur

Entonnoirs

Copeaux de bois d'hickory ou d'autre bois dur

Supports à côtes levées (facultatif)

PUBLICITÉ

### Nutrition

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits de mer

 Sans lactose  Sans arachides  Sans noix  Sans oeufs

 Sans poisson  Sans soya