

metro



Côtes levées de bœuf à la mexicaine

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

2 | 0:30 | 2:10 | 26:40
 PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

Marinade sèche

45 ml
(3 c. à soupe)
Cassonade

15 ml
(1 c. à soupe)
Poudre de chili Irresistibles

15 ml
(1 c. à soupe)
Poudre de cumin Irresistibles

2,5 ml
(1/2 c. à thé)
Paprika Irresistibles

1 pincée
Piment de cayenne Irresistibles

2,5 ml
(1/2 c. à thé)
Origan séché Irresistibles

Préparation

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche.

Frotter les côtes de bœuf avec la marinade sèche.

Envelopper les côtes dans du papier d'aluminium et les laisser mariner 24h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 325°F.

Placer les côtes emballées sur une plaque à biscuit et les cuire 2 heures au four.

Préchauffer le BBQ.

Dans un petit chaudron, verser l'huile et cuire à feu élevé le jalapeno et l'ail ensemble 2 minutes.

Ajouter la poudre de chili et le cumin en prenant soin de bien gratter le fond du chaudron 1 minute.

Ajouter la sauce chili, la salsa, le sirop d'érable et la sauce piquante ou le piment fort thaï chili.

Portez la sauce à ébullition sur le BBQ.

Déballer les côtes du papier d'aluminium et les placer sur le grill en prenant soin de les badigeonner avec la sauce.

Cuire les côtes 10 minutes des deux côtés.

5 ml Coriandre moulue Irresistibles
(1 c. à thé)

Garnir de coriandre hachée et de grains de maïs.

Source: Max l'Affamé

2,5 ml Poudre d'oignon Irresistibles
(1/2 c. à thé)

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.

2,5 ml Sel d'ail Irresistibles
(1/2 c. à thé)

Au goût Sel et poivre

3 lbs Côtes levées de boeuf (6 côtes)

Sauce mexicaine

15 ml Huile végétale
(1 c. à soupe)

1 Jalapeño coupé en petits dés

1 Ail hachée

5 ml Poudre de chili Irresistibles
(1 c. à thé)

5 ml Cumin moulu Irresistibles
(1 c. à thé)

125 ml Sauce chili
(1/2 tasse)

125 ml Salsa du commerce
(1/2 tasse)

125 ml Sirop d'érable Irresistibles
(1/2 tasse)

5 ml Sauce piquante sriracha ou 1 petit piment fort
(1 c. à thé) rouge Thaï Chili haché

Au goût Sel et poivre
