

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 20 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **2 h**



### Préparation

1. Pour l'assaisonnement, mettre le sucre d'érable, la moutarde sèche, le sel, le poivre, le paprika et l'origan dans un petit bol, puis mélanger avec les doigts défaisant les grumeaux qui auraient pu se former dans le sucre d'érable ou dans la moutarde.
2. Sur une plaque à biscuit, déposer un carré de côtes, la viande vers le bas. Retirer la fine membrane qui recouvre les côtes.
3. Parsemer les 2 côtés des côtes d'assaisonnement en frottant la viande. Couvrir les côtes d'une pellicule plastique, puis les placer au réfrigérateur pendant la préparation de la sauce.
4. Pour la préparation de la sauce, verser le sirop d'érable, le ketchup, la sauce Worcestershire, la moutarde et le vinaigre dans une casserole. À feu élevé porter à ébullition, en fouettant pour bien mélanger. Réduire à feu moyen et laisser la sauce mijoter doucement de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et qu'elle ait la consistance d'un sirop, en fouettant, au besoin. Réserver la glace.
5. Préparer le grill pour une cuisson à chaleur indirecte et le préchauffer à une température de 325°F à 350°F (160°C à 180°C). Déposer une grande lèchefrite au-dessus de la partie éteinte.
6. Quand le barbecue est prêt, badigeonner la grille d'huile. Déposer les côtes os vers le bas, au-dessus de la lèchefrite et loin du feu. Si l'on a un barbecue à charbon de bois et que l'on utilise des copeaux de bois, remuer la moitié des copeaux sur chacun des petits tas de charbon. Fermer le couvercle du barbecue et cuire les côtes levées pendant 45 minutes.
7. Badigeonner les 2 côtés des côtes de glace à l'érable. Fermer de nouveau le couvercle et poursuivre la cuisson des côtes de 30 à 45 minutes de plus, soit un total de 1 h 30 à 2 h au total, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et suffisamment tendres pour se défaire avec les doigts. Badigeonner les côtes levées de glace une, deux ou trois fois encore. Si l'on utilise un appareil au charbon de bois remettre du charbon de bois, au besoin.
8. Déposer ensuite les côtes sur un grand plat de service ou sur une planche à découper. Les laisser reposer pendant quelques minutes, puis couper les carrés en 2 ou en côtes individuelles. Servir aussitôt avec le reste de la glace.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

2 rangées de petites côtes levées de dos de porc

#### ASSAISONNEMENT

30 ml (2 c. à soupe) de sucre d'érable

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche

10 ml (2 c. à thé) de gros sel

5 ml (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

10 ml (2 c. à thé) de paprika

Origan frais haché, au goût

#### SAUCE

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à soupe) de ketchup

30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre

#### MATÉRIEL

600 g (1 1/3 lb) de copeaux de bois, trempés 1 h dans l'eau et éponnés

PUBLICITÉ

## Nutrition



Sans gluten



Sans lactose



Sans arachides



Sans noix