

## Côtes levées glacées à l'érable, soja et chipotle

par HUGO SAINT-JACQUES

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

Durée totale : **7 h 50 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **90 min**

Marinade **6 h**



### Préparation

1. Premièrement, retirer le tissu conjonctif sous les os des côtes. Faire une petite incision avec le couteau et tirer sur cette membrane pour la retirer complètement.
2. Dans une grosse marmite, cuire les côtes à petits frémissements dans le bouillon de légumes environ 75 minutes. Retirer ensuite délicatement du bouillon et laisser refroidir sur une plaque.
3. Pour la marinade, hacher le gingembre et l'ail. Disposer dans un bol avec le reste des ingrédients. Séparer ensuite cette marinade en deux et y faire mariner les côtes bouillies pour 4 à 6 heures. Conserver l'autre ½ pour la cuisson sur le grill.
4. Préchauffer le BBQ à feu élevé en laissant une section de celui-ci éteinte pour pouvoir faire une cuisson indirecte.
5. Cuire les côtes marinées 4 à 6 minutes en cuisson directe sur le BBQ et terminer la cuisson, de façon indirecte, tout en badigeonnant régulièrement les pièces de la sauce restante. Finaliser la cuisson une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les côtes levées soient bien caramélisées.
6. Servir aussitôt avec vos accompagnements préférés.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

4 côtes levées de dos de porc

6 à 8 litres de bouillon de légumes (ou de l'eau)

#### MARINADE

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

250 ml (1 tasse) de sauce soja

500 ml (2 tasses) de sauce hoisin

30 ml (2 c. à soupe) de gingembre

2 gousses d'ail

30 ml (2 c. à soupe) de cassonade

45 ml (3 c. à soupe) de pâtes de chipotle

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

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre

PUBLICITÉ