

metro



Côtes levées grillées, sauce à la gelée de pomme

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

4	0:15	1:00	1:15
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 L Eau
(8 tasses)

900 g Côtes levées de flanc de porc frais
(2 lbs)

1 Oignon, coupé en quartiers

1 Bouquet garni (bouquets de persil, 1 branche de thym enveloppée d'une feuille de poireau ou d'un coton fromage)

1 Feuille de laurier

Au goût, sel et poivre noir

SAUCE :

30 ml Pâte de tomate
(2 c. à soupe)

Préparation

Dans une casserole, amener l'eau à ébullition. Ajouter les côtes levées, l'oignon, le bouquet garni, la feuille de laurier, le sel et le poivre.

Laisser mijoter 30-45 minutes. Égoutter et réserver.

Cuisson: sous le gril du four ou au barbecue.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne ou le four à "broil".

Dans un bol en verre, mélanger tous les ingrédients de la sauce.

Déposer les côtes levées sur une feuille de papier d'aluminium huilée et badigeonner avec la sauce.

Faire cuire 5 à 7 minutes de chaque côté.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

5 ml Cannelle
(1 c. à thé)

15 ml Moutarde en poudre
(1 c. à soupe)

250 ml Gelée de pomme
(1 tasse)

60 ml Sauce soya ou sauce worcestershire
(1/4 tasse)

250 ml Jus d'orange, dilué dans une même quantité
(1 tasse) d'eau

45 ml Huile de tournesol
(3 c. à soupe)

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture. Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
