



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



CONSEILS PRATIQUES

## L'ABC des côtes levées

PAR FRANCE GIGUÈRE



Photographe : Unsplash | Alexandru-Bogdan Ghita

Quand on parle de côtes levées, chacune a ses petits secrets de cuisson.

On vous offre ici la version Coup de pouce de ce classique.

**LIRE AUSSI :**

*3 techniques simples et rapides pour ramollir du beurre*

- On calcule 3/4 à 1 lb (375 à 500 g) de côtes levées par personne.
- On les laisse entières ou on les coupe en deux grosses sections (plus faciles à retourner sur le barbecue).
- Pour la précuisson, il y a deux écoles: soit on les fait mijoter 45 minutes (certains trouvent qu'on y perd beaucoup de goût), soit on les cuit au four, sur une plaque, à 300 °F (150 °C), de 30 à 40 minutes.
- Pour leur donner plus de saveur, on les fait mariner dans une partie de la sauce qui servira à les badigeonner. Au Québec, on aime les sauces à base de sirop d'érable, de miel et de ketchup. Pour faire différent, moins sucré et moins salé, on peut aussi les enrober d'épices (paprika fumé, moutarde sèche, cumin, sel d'oignon) et laisser reposer 4 heures au réfrigérateur avant la cuisson.
- Le secret des bonnes côtes levées: une cuisson lente. On les cuit au barbecue en cuisson indirecte pendant 1 h à 1 h 15 min, en les badigeonnant régulièrement de sauce.

---

**RECOMMANDÉ**

---

**8 ASTUCES POUR RÉUSSIR SES REPAS À LA MIJOTEUSE**

PAR KELLY-ANN NEELEY

---