

# Côtes levées à la mijoteuse

- Les côtes levées au BBQ les plus faciles à faire (à la mijoteuse!)



PORTIONS  
3-4

## Ingrédients :

- 2 lb et demi à 3 lb de côtes levées
- Sel et poivre au goût
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 2 cuillères à thé de paprika
- 1 tasse et demie (375 ml) de **sauce BBQ maison** ou sauce style Kraft

## Préparation :

1. Assaisonner vos côtes levées de sel, de poivre, de poudre d'ail, de poudre d'oignon et de paprika. Mettez-en à votre goût.
2. Placez les côtes levées sur le côté avec la viande face au rebord.
3. Verser la sauce BBQ sur les côtes levées.
4. Faites cuire à HIGH pendant 4 heures ou à LOW pendant 8 heures jusqu'à ce que les côtes levées soient bien tendres.
5. Badigeonner la sauce de temps à autre.



*Une recette super facile de côtes levées à la mijoteuse nappée d'une très bonne sauce BBQ maison :)*