

Côtes levées (style Bâton Rouge)

- La recette secrète pour faire des côtes levées comme au Bâton Rouge!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
50 MIN

TEMPS TOTAL
1H10

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de ketchup
- 1/4 de tasse (65 ml) de mélasse
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre
- 1/8 cuillère à thé de sel d'ail ou de poudre d'ail
- 1/8 cuillère à thé de sel d'oignon
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de vert d'échalote ou de ciboulette
- Côtes levées de dos de porc (pour 4 personnes)
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Faire bouillir les côtes levées pendant environ 30 minutes. C'est la clé pour avoir une viande tendre.
2. Mélanger tous les ingrédients de la sauce.
3. Badigeonner les côtes levées de sauce. (abondamment)
4. Faites préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
5. Sur une plaque ou du papier d'aluminium bien huilé, déposer les côtes levées enrobées de sauce.
6. Faites cuire pendant environ 20 minutes. Retourner et badigeonner à la mi-cuisson.
7. Déguster 😊

“ Transformez votre chaumière en paradis pour les boys en préparant cette délicieuse recette secrète de côtes levées style Bâton Rouge.