

Côtes de porc braisées avec glaçage barbecue

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

2 H 40 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. de sucre brun
 - 2 tasses de racinette
 - 2 boîtes fond de bœuf de CAMPBELL'S® Fond PremierMC
 - 1/4 tasse de whisky
 - 1 tasse de café fort
 - 1/4 tasse de vinaigre balsamique
 - 1 oignon moyen, tranché
 - 4 feuille de laurier
 - 4 lb de côtes de flanc de porc
 - 1 tasse de sauce barbecue
- Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Pour obtenir le liquide de cuisson, combiner le sucre brun, la racinette, le fond de bœuf, le whisky, le café fort, le vinaigre balsamique, l'oignon tranché et les feuilles de laurier dans une grande marmite et porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant de temps en temps.
 2. Placer les côtes dans une rôtissoire, ajouter le jus de cuisson, couvrir et cuire au four à 170 °C (325 °F) pendant 2 h 30.
 3. Retirer doucement les côtes de la rôtissoire et les transférer sur une plaque de cuisson.
 4. Mélanger 1 tasse de jus de cuisson avec 1 tasse de sauce barbecue et faire mijoter à feu moyen pour faire réduire de moitié, environ 4 à 5 minutes.
 5. Napper généreusement les côtes de sauce barbecue et faire griller au four pour bien les glacer, soit pendant 4 à 5 minutes environ.
-

Conseils et Recettes

- *Pendant la saison du barbecue, vous pouvez faire griller les côtes sur le grill plutôt qu'au four; vous obtiendrez un résultat merveilleux, tout en évitant d'utiliser une autre source de chaleur dans la maison.*
- *Vous pouvez aussi essayer cette recette avec des côtes de bœuf pour changer!*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.