



Côtes levées barbecue à l'autocuiseur

Préparation 20 MIN

Cuisson 55 MIN

Portions 4

Ingrédients

Côtes levées

- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 2,3 kg (5 lb) de côtes levées de dos de porc

Sauce barbecue

- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
- 125 ml (1/2 tasse) de gelée de pommes
- 60 ml (1/4 tasse) de moutarde préparée
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire

Préparation

Côtes levées

1. Dans un bol, mélanger la cassonade, l'assaisonnement au chili, le sel, le poivre et la poudre d'oignon.
2. Sur un plan de travail, couper les côtes levées en sections de 3 ou 4 os, puis saupoudrer la marinade sèche en frottant bien les épices sur la viande de chaque côté.
3. Verser 250 ml (1 tasse) d'eau dans le récipient de l'autocuiseur. Y placer le plateau à vapeur. Déposer les sections de côtes debout sur le plateau. Couvrir et sélectionner la fonction viande.
4. Laisser dépressuriser naturellement au moins 15 minutes. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer les côtes levées de l'autocuiseur. Jeter le liquide de cuisson.

Sauce barbecue

5. Entre-temps, dans une petite casserole, faire revenir les épices dans le beurre 1 minute en remuant. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Saler et poivrer.
6. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille.
7. Griller les côtes levées 15 minutes en les retournant fréquemment et en les badigeonnant avec de la sauce. Servir les côtes levées avec le reste de la sauce.

Note

On peut aussi terminer la cuisson des côtes levées au four à gril (broil) : sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium, déposer les côtes levées après les avoir badigeonnées de sauce barbecue et les griller de 5 à 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.