

metro



Côtes levées, sauce à l'orientale

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 1/2 l Eau
(6 tasses)

750 ml Jus d'orange
(3 tasses)

1 Bâton de cannelle

1 1/3 kg Côtes de dos de porc
(3 lb)

SAUCE :

45 ml Sauce Tamari
(3 c. à soupe)

15 ml Huile d'arachide
(1 c. à soupe)

15 ml Cassonade
(1 c. à soupe)

Préparation

Déposer l'eau, le jus d'orange et le bâton de cannelle dans une grande casserole. Ajouter les côtes levées et mijoter 40 minutes à couvert.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Retirer les côtes levées de la casserole et les égoutter. Mélanger le reste des ingrédients et en badigeonner les côtes levées.

Sur la grille huilée, déposer les côtes et faire cuire environ 10 minutes de chaque côté. Badigeonner durant la cuisson.

Servir avec du riz.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.
Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

1 Lime, en jus

10 ml Gingembre
(2 c. à thé)

2 Gousses d'ail, hachées

Au goût, sel et poivre du moulin



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
