



Côtes levées faciles au Instant Pot en moins de 45 minutes

[RECETTES](#) - [AUTOUISEUR](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Sauce BBQ de votre choix approximativement 1 tasse et demie.
- 2 sections de côtes de dos de porc
- Eau

Préparation

1. Mettre de l'eau dans le fond du instant pot de façon à ce que l'eau ne touche pas la grille sur laquelle vous déposerez vos côtes de dos.
2. Retirer la membrane sur les côtes en la décollant doucement à l'aide d'un couteau à l'extrémité de la côte. Tirer ensuite délicatement pour la retirer au complet.
3. Cuire sur le mode « viande » pendant 20 minutes dans le instant pot.
4. Retirer la vapeur à l'aide du clapet conçu à cet effet et ouvrir votre instant pot en prenant soin de ne pas vous brûler avec la vapeur.
5. Retirer les côtes et les déposer sur une plaque de cuisson.
6. Badigeonner les côtes avec votre sauce maison ou du commerce.
7. Cuire au four à 425 F pendant 20-25 minutes ou sur le BBQ en prenant soin de badigeonner de temps à autre avec de la sauce.
8. Déguster.