Côtes levées au bacon 100% canadien!

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Environ 1 kg de côtes de dos de porc
- 1 paquet de bacon canadien
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre
- 1 bouteille de sauce BBQ Kraft (455 ml)
- 1/4 de tasse de casonnade
- 1/4 de tasse de vinaigrette italienne
- 2 c. à soupe de sauce Worchestire

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Séparer les côtes de façon individuelle. J'ai utilisé des ciseaux et ça été super facile.
3. Dans un grand bol, mélanger les côtes avec l'huile, le sel et le poivre (au goût).
4. Enrouler chaque côte d'une tranche de bacon. Vous verrez l'huile fera en sorte que le bacon colle bien. Essayer de cacher le plus possible la côte. Déposer dans un grand plat de cuisson (genre 9 X 13).
5. Mélanger la sauce BBQ, la cassonade, la vinaigrette et la sauce Worchestire. Verser sur les côtes.
6. Couvrir le plat de papier d'aluminium et mettre au four 35 minutes. Enlever le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson encore 15 minutes.
7. Mettre le four à broil et faire dorer les côtes levées pendant 5 minutes de chaque côté.