

Côtes levées faciles au Instant Pot en moins de 45 minutes

RECETTES - AUTOCUISEUR - REPAS - THÉMATIQUES - VIANDES



NOMBRE	DE	PORTION	: 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION:

5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

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.