

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 3 heures 1/2

Temps de repos : 12-24 heures

Degré de difficulté : moyen



Côtes levées du resto

Ingrédients :

Marinade

- 1,5 kg de côtes levées
- 1 tasse de ketchup
- ¼ tasse de mélasse
- ¼ tasse de vinaigre ordinaire
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de poivre
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ¼ c. à thé de poudre d'oignon
- 2 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe de sirop de maïs
- 2 c. à thé de fumée liquide

Pour la cuisson

- 2 oignons coupés en gros quartiers
- 1 c. à soupe de fumée liquide
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de poivre

Étapes :

1. Enlever la membrane blanche derrière les côtes levées (elles seront plus tendres). Mettre la viande dans un chaudron et couvrir d'eau. Ajouter les oignons, le sel, le poivre et la fumée liquide. Porter à ébullition. Baisser le feu à moyen et laisser mijoter 45-60 minutes. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Une fois la cuisson des côtes terminée,

- bien éponger la viande et les mettre dans un plat. Recouvrir de marinade (en prenant soin de conserver environ 1/3 tasse de marinade à côté). Laisser mariner au frigo de 12 à 24 heures.
2. Préchauffer le four à 350F. Mettre les côtes sur une plaque à biscuits et les recouvrir de papier d'aluminium. Faire cuire pendant 2h30. En cours de cuisson, badigeonner à quelques reprises les côtes avec la marinade restante. Enlever le papier pour les 30 dernières minutes. Puis, passer sous le grill pendant 4-5 minutes.
 3. Mangez avec une bonne salade de chou et... des frites bien sûr! N'oubliez pas de laisser du pourboire à la cuisinière! ;-)

Source : <http://cinqfourchettes.com/2014/08/les-cotes-levees...-resto-la-maison.html>