

DES ACCORDS  REMARQUABLESCÔTES LEVÉES MIEL
ET AIL À LA MIJOTEUSEDONNE :
4 À 6 PORTIONS

L'utilisation judicieuse de votre mijoteuse est certes la meilleure façon de cuisiner ces tendres côtes levées sucrées et collantes se détachant facilement de l'os.

INGRÉDIENTS :

2 carrés de côtes levées de dos de porc (environ 2 1/2 à 3 lb/1,25 à 1,5 kg au total)

Sel et Poivre

Sauce:

1/2 tasse (125 ml) (chacun) sucre brun foncé et eau

1/4 tasse (50 ml) (chacun) miel et ketchup

2 c. à table (30 ml) ail frais émincé (environ 8 gousses)

2 c. à table (30 ml) sauce soya

1 c. à table (15 ml) fécule de maïs

1 canette (355 ml) Ginger ale

Oignons verts en tranches ou ciboulette (optionnel)

**PRÉPARATION :**

Découpez les côtes levées en 2 ou trois morceaux et assaisonnez de sel et de poivre. Placez-les dans la mijoteuse.

Combinez le sucre, l'eau, le miel, le ketchup, l'ail, la sauce soya et la fécule de maïs dans une casserole; bien fouetter. Mettre à feu moyen et porter à ébullition, en remuant souvent. Mesurer 3/4 tasse (175 ml); mettre de côté.

Versez la sauce sur les côtes levées dans la mijoteuse et bien les retourner. Placez les côtes sur le côté afin qu'elles soient bien réparties dans la mijoteuse. Versez le Ginger ale. Cuire lentement pendant 6 heures, en tournant les côtes une fois.

Préchauffer le grill. Transférez les côtes sur une plaque à pâtisserie, côté viande vers le haut. Étendre une partie de la sauce réservée sur les côtes levées. Griller 8 minutes, en aspergeant souvent avec la sauce supplémentaire jusqu'à ce que les côtes soient bien caramélisées et glacées.

Garnir d'oignons verts si désiré.



L'ACCORD :
SELECTION^{MC}
VIEUX CHÂTEAU
DU ROI^{MC}

CONSEIL : La cuisson des côtes levées peut être complétée sur un BBQ préchauffé à feu moyen-élevé. Tournez et arrosez souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées et bien imprégnées de sauce.