



Côtes levées croustillantes à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation total : 1 h 35

Ingrédients:

1.4 kg (3) de côtes levées de porc maigre
175 ml (6 oz) sirop d'érable pur à 100 %
15 ml (1 c. à soupe) de sauce chili
15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
1 petit oignon haché finement
1 ml (1/4 c. à thé) de moutarde sèche
sel
poivre fraîchement moulu

Instructions:

1. Rôtir les côtes levées sur la grille dans un four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 30 minutes.
2. Combiner le reste des ingrédients dans une casserole et amener à faire bouillir pendant 5 minutes.
3. Enlever les côtes levées de la grille et réduire la température à 180 °C (350 °F).
4. Placer les côtes levées dans un moule à cuisson et couvrir avec la sauce.
5. Cuire à découvert un autre 45 minutes en arrosant fréquemment.

6. Servir avec une salade verte.