

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CÔTES LEVÉES



- 3 à 4 lbs de côtes de porc, ne pas couper
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1/2 tasse de vinaigre de riz
- 1/3 de tasse de sauce Hoisin
- 1/3 de tasse de ketchup
- 1/4 tasse de sauce aux prunes VH
- 1/4 de tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de sauce soya

Déposer les côtes dans une grande casserole remplie d'eau bouillante, couvrir et cuire 45 minutes.

Égoutter et déposer les cotes dans une rôtissoire.

Badigeonner avec la sauce (au pinceau) et placer sur une plaque à biscuits avec du papier d'aluminium dans le bas du four à 375 degrés F. environ 30 minutes.

Badigeonner de temps en temps aux 6 minutes environ.

Vous pouvez préparer les côtes en les faisant bouillir à l'avance et il ne vous restera qu'à les mettre au four au moment venu. Le papier d'aluminium est facultatif en autant que vous vous assurés de ne pas les laisser sécher.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM