

**SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## **CÔTES LEVÉES ASIATIQUES**



**2 livres de côtes levées de porc**

**$\frac{1}{4}$  tasse de sauce Hoisin**

**2 c. à table de vinaigre de vin blanc**

**1 c. à table de sauce soya à sushi**

**1 c. à table de sauce aux huitres**

**1 c. à table miel**

**1 c. à thé de gingembre frais, haché finement**

**1 c. à thé d'huile de sésame**

**2 gousses d'ail hachées finement**

À l'aide d'un couteau bien coupant, séparer toutes les côtes en longeant l'os (Vous aurez alors plus de viande d'un côté sur l'os que si vous coupiez en plein centre) et c'est plus agréable à manger.

Mettre les côtes levées dans une grande casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition à feu élevé.

Aussitôt l'ébullition atteinte, réduire à feu doux, couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les côtes soient tendres. Égoutter et réserver.

Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients et vous serez alors prêt à faire griller vos côtes.

Faire cuire les côtes sur le B.B.Q. à puissance moyenne-élevée (ou sur la cuisinière dans une poêle striée à feu vif) et badigeonner les côtes de la sauce au moins 2 fois de chaque côté pendant la cuisson qui sera environ de 3 minutes par côté.

Retourner les côtes régulièrement et cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et glacées.

Ces côtes sont d'une simplicité à faire et tout peut-être fait à l'avance, il ne vous reste qu'à les griller au moment venu.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)