

Recette Côtes levées de porc gingembre et orange

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-08-19



Photo : lucezar

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **4h 10 min**

Temps de macération : **4h 30 min**

Temps total : **4h 20 min**

Portions : **4**

INGRÉDIENTS

4 à 6 côtes levées de dos

Marinade :

1 l soda au gingembre

250 ml jus d'orange

1 tasse sauce soya

1 tasse sel

Sauce pour vaporiser :

3 tasses jus de pomme

2 tasses vinaigre de vin blanc

2 c. à table beurre fondu

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Combiner tous les ingrédients de la marinade dans un grand bol et bien mélanger.

ÉTAPE 2

Retirer la membrane intérieure des os des côtes levées avec un couteau à beurre.

ÉTAPE 3

Déposer les côtes levés sur une grande plaque de cuisson et enduire celle-ci complètement de marinade. Recouvrir avec du papier d'aluminium et laisser au réfrigérateur pendant environ 4 heures.

ÉTAPE 4

Sortir la viande et retirer de la marinade. Préchauffer le barbecue à feu indirect doux à environ 250 °F. Laisser les côtes levées à température ambiante environ 30 minutes, puis déposer sur la grille, l'intérieur de l'os vers la grille.

ÉTAPE 5

Après les 30 premières minutes, vaporiser la sauce sur les côtes. Répéter toutes les 15 à 20 minutes pendant environ 4 heures. Baisser la température au minimum (1 brûleur au minimum pour le gaz et le moins d'air possible pour le charbon) pendant la dernière heure.

ÉTAPE 6

Badigeonner les côtes de sauce barbecue et griller 3-4 minutes de chaque côté.
