

Recette Sandwich aux côtes levées

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-08-15



Photo : adlifemarketing

Temps de préparation : **10 min**

Temps total : **10 min**

Portion : **1**

INGRÉDIENTS

1/4 lb viande de côtes levées
Sauce barbecue au goût
2 tranches de pain de ménage
2 tranches de fromage monterey jack ou cheddar fort
2 gros morceaux laitue iceberg
2 tranches cornichon mariné
1 tranche oignon rouge

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Effilochez la viande des côtes levées et mélangez avec la sauce.

ÉTAPE 2

Garnir le pain froid ou grillé. Commencer avec le fromage, déposer ensuite la viande effilochée, puis la laitue, l'oignon, le cornichon, et refermer avec la deuxième tranche de pain.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

Après une grosse fin de semaine de BBQ, rien de mieux que de se faire des lunchs avec les restants! Si vous avez cuit un peu de trop de côtes levées, voici un délicieux sandwich aux côtes levées. Amusez-vous à refaire cette recette selon vos goûts et profitez bien de vos fins de semaine pour faire cuire de grandes portions de viande qui seront très utiles pour toute la semaine!