



> Retour

Chrystine Brouillet
Notes vertes pour hommes

CÔTES LEVÉES POUR HOMMES

(4 à 8 portions)

(Tirée du livre «Barbecue» de Steven Raichlen, Éd. de L'Homme)

Ingrédients :

4 carrés de côtes levées (6 à 8 livres)
1,5 litres (6 tasses) de jus de pomme et un peu plus pour vaporiser
4 citrons coupés en deux (facultatif)
140 g (2/3 de tasse) de Sel épicé
750 ml (3 tasses) de Sauce Barbecue maison (ou vendue dans le commerce)

6 poignées de copeaux de bois trempés 1 heure dans du jus de pommes

Méthode :

Parer les carrés de côtes levées.

Mettre les côtes levées dans un grand plat. Verser le jus de pomme dessus. Presser les citrons au-dessus de la rôtissoire. Retourner les côtes à plusieurs reprises pour bien les enrober de marinade. Si désiré, couvrir et laisser mariner 4 à 6 heures au réfrigérateur.

Égoutter les côtes et les éponger avec du papier absorbant. Saupoudrer 1/2 tasse de sel épicé de chaque côté des côtes et bien faire pénétrer avec les doigts. Couvrir et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Préparer le gril pour cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, placer une lèchefrite au centre. Si on a un appareil alimenté au gaz, mettre tous les copeaux de bois dans un bac à copeaux et préchauffer à température élevée jusqu'à ce qu'on voie apparaître de la fumée, puis réduire à température moyenne.

Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon, jeter 2 poignées de copeaux de bois sur les charbons.

Poser les côtes au centre de la grille chaude, loin de la chaleur. Fermer le couvercle et griller 2 à 3 heures.

Après 30 minutes de cuisson, vaporiser les côtes avec du jus de pomme et répéter à toutes les demi-heures, jusqu'à ce que le temps soit venu de les badigeonner avec la sauce.

Si on a un appareil alimenté au charbon, ajouter 12 nouveaux charbons et une poignée de copeaux de bois de chaque côté à toutes les heures.

20 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner légèrement les côtes avec 1 tasse de sauce. Quand elles sont parfaitement cuites, leur viande se rétracte aux extrémités des os. Ne pas trop cuire. Si elles commencent à se dessécher, les envelopper dans du papier d'aluminium pour la dernière heure de cuisson.

Mettre les côtes sur des assiettes ou un plat. Saupoudrer avec le sel épicé restant et badigeonner de sauce barbecue une dernière fois.
Laisser reposer quelques minutes puis servir avec un bol de sauce barbecue.

Sal épicé barbecue (pour 120 g ou 1 tasse)

1/4 de tasse de cassonade ou de sucre roux
1/4 de tasse de paprika doux
3 c. à soupe de poivre noir
4 c. à soupe de gros sel
2 c. à thé de poudre d'ail

2 c. à thé de poudre d'oignon
2 c. à thé de graines de céleri
1 c. à thé de poivre de Cayenne

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la lumière.

Sauce Barbecue classique (625 ml ou 2 tasses)

2 tasses de ketchup
1/4 tasse de vinaigre de cidre
1/4 tasse de sauce Worcestershire
1/4 tasse de cassonade
2 c. à soupe de mélasse
2 c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe de sauce Tabasco
1 c. à soupe de Sel épicé
1/2 c. à thé de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et amener doucement à ébullition sur feu moyen-élevé.

Réduire la température et laisser mijoter doucement de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit foncée, épaisse et bien aromatisée.

Transvaser dans des bocaux propres (voire stérilisés) et garder au réfrigérateur.

Se conserve pendant des mois.