

Recette Côtes levées de boeuf

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-08-16



Photo : swalls

Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **6h 0 min**

Temps total : **6h 5 min**

Portions : **4**

INGRÉDIENTS

Viande :

Côtes levées de boeuf

Marinade sèche :

1/4 tasse paprika

1/4 tasse assaisonnement au chili

1/4 tasse sucre brun

1/4 tasse poivre noir moulu

1 c. à table piment de Cayenne

1 c. à table poudre d'ail

1 c. à table sel

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préparation : mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche.

Badigeonner de la moutarde ou de l'huile d'olive sur les côtes de boeuf afin qu'elles adhèrent bien, puis recouvrir de la marinade sèche.

ÉTAPE 2

Cuisson : pour un barbecue au charbon, déposer des morceaux de bois; pour un barbecue au gaz, mettre des copeaux dans un récipient conçu à cet effet. Faire monter la température interne du barbecue à 225-230 °F.

ÉTAPE 3

Déposer les côtes avec l'intérieur de l'os vers le bas pendant 3 heures.

Ensuite, envelopper dans un papier d'aluminium pendant 2 heures, pour garder la viande bien tendre et juteuse tout en accélérant la cuisson un peu. Pour la dernière heure, sortir les côtes du papier d'aluminium et les

laisser sur la grille afin de créer une petite croûte autour de la viande.
