

Recette Côtes levées de flanc style Memphis

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-08-18



Photo : adlifemarketing

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **4h 0 min**

Temps total : **4h 20 min**

Portions : **4**

INGRÉDIENTS

Viande :

4 côtes levées de flanc

Marinade sèche :

8 c. à table sucre brun

4 c. à table paprika

6 c. à thé sel casher

4 c. à thé poivre noir

2 c. à thé sel d'ail

2 c. à thé sel d'oignon

2 c. à thé sel de céleri

2 c. à thé poivre de Cayenne

2 c. à thé cumin moulu

Sauce rouge style Memphis :

1 à 1 1/4 tasse ketchup

1 tasse eau

1 tasse sirop d'érable

3/4 tasse vinaigre

3/4 tasse pâte de tomates

3/4 tasse sucre brun

4 c. à table miel

3 c. à table mélasse

4 c. à thé sel

4 c. à thé sauce Worcestershire

1 c. à table sauce aux pommes

1 à 1 1/2 c. à thé sauce soya

1 c. à thé poudre d'oignon

3/4 c. à thé fécule de maïs

1/2 c. à thé moutarde en poudre

1/2 c. à thé piment de Cayenne

1/2 c. à thé poivre noir

1/8 c. à thé cumin moulu

1/8 c. à thé poudre d'ail

1/8 c. à thé poivre blanc ou rose

1/8 c. à thé graines de céleri

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Pour la marinade sèche : mélangez tous les ingrédients de la marinade sèche dans un contenant avec lequel vous pourrez saupoudrer.

ÉTAPE 2

Pour la sauce : mélangez tous les ingrédients de la sauce dans un chaudron. Faites bouillir et réduire en mélangeant le tout. Laissez la sauce refroidir. Conservez dans un pot au réfrigérateur.

ÉTAPE 3

Pour les côtes levées : retirez la membrane à l'intérieur des côtes avec un couteau à beurre et un essuie-tout. Saupoudrez généreusement la marinade sèche sur la viande (il ne devrait pas en rester après avoir saupoudré les 4 côtés). Pressez le mélange contre les côtes pour faire pénétrer.

ÉTAPE 4

Allumez seulement un côté du barbecue au charbon ou au bois afin d'obtenir une chaleur indirecte de 250 °F. Déposez les côtes levées le plus loin possible de la chaleur dans le barbecue. Fermez le couvercle et laissez ainsi 4 heures, ou jusqu'à ce que les côtes levées soient tendres. La chaleur interne doit atteindre 190 à 195 °F.

ÉTAPE 5

Faites réchauffer la sauce et badigeonnez-en généreusement les côtes. Grillez la viande à feu moyen environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit bien caramélisée.

ÉTAPE 6

Coupez les côtes en frottant l'os pour conserver le maximum de viande sur les os. Gardez 2 os sur 3 et conservez le reste. On appelle cette coupe "Hollywood".

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

Les côtes levées de flanc sont plus grosses et plus goûteuses que les côtes levées de dos.