



Côtes levées de dos *aux tomates et au Miel de Chez Nous* 12/30

6 livres (3 kg) de
côtes levées de dos

3 tasses (750 ml) de
sauce tomate

1 tasse (250 ml) de cassonade

1/2 tasse (125 ml) de
Miel de Chez Nous

1/2 tasse (125 ml) de ketchup
aux tomates

1 c. à thé (5 ml) de poivre
de Cayenne

6 gousses d'ail hachées

Sel et poivre

- Dans une casserole, déposer les côtes levées ; couvrir d'eau et laisser mijoter environ 30 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient tendres).
- Préchauffer le barbecue à intensité moyenne ou le four à « broil ».
- Déposer les côtes levées sur la grille du barbecue et les napper de la sauce. Pour la cuisson au four, les déposer sur une plaque allant au four.
- Cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit de 15 à 20 minutes.
- Accompagner de pommes de terre, de riz et/ou de légumes.

