

# CÔTES LEVÉES AU BARBECUE FACILES ET DÉLICIEUSES

Ces délicieuses côtes levées BBQ faciles à préparer constituent le plat estival par excellence!



Cuisson: **8 heures**

Portions: **4 portions**

Difficulté de la recette: **facile**

Ces côtes levées parfaitement fumées et collantes sont super savoureuses et faciles à préparer! Faites d'abord cuire ces côtes levées dans votre mijoteuse et terminez sur le barbecue pour les rendre très juteuses. Créez votre propre mélange d'épices et recouvrez ces côtes levées de votre sauce barbecue favorite pour ajouter de la saveur!

# Ingrédients

---

- ✓ 2 carrés de côtes levées de dos de porc; membrane enlevée
- ✓ 1 tasse d'eau
- ✓ 1/2 c. à table de chacun de ces ingrédients : oignon en poudre, ail en poudre, poivre, sel, paprika et cumin
- ✓ Un soupçon de flocon de chili (pour ceux qui aiment un goût plus épicé)
- ✓ 1 tasse de votre sauce BBQ favorite (j'aime utiliser la sauce BBQ Smokin' Stampede le Choix du Président)

## Étapes

---

1. Préparer les côtes en enlevant la membrane à l'arrière des côtes; jeter la membrane. Poser les côtes sur une planche à découper ou un comptoir propre.
2. Dans un petit bol, mélanger les épices. Mettre de côté.
3. Commencer par ajouter 1/2 c. à soupe du mélange d'épices sur la face avant de chaque carré de côtes levées. Frotter les épices pour qu'elles collent. Retourner les carrés et frotter le reste des épices sur les deux carrés.
4. Ajouter 1 tasse d'eau à la mijoteuse. Placer soigneusement les côtes levées le long des côtés de la mijoteuse (elles formeront presque un anneau autour de l'extérieur de la mijoteuse). Cuire à feu DOUX jusqu'à 8 heures.
5. Une fois les côtes levées cuites, les retirer délicatement de la mijoteuse. Jeter le jus du fond de la mijoteuse et mettre les côtes levées de côté.
6. Transférer les côtes levées sur le barbecue. À feu moyen-élevé, badigeonner les côtes de la sauce BBQ de votre choix et cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit prête et que les côtes soient collantes, croustillantes et délicieuses.
7. Servir immédiatement avec un supplément de sauce pour tremper si désiré. Bon appétit!