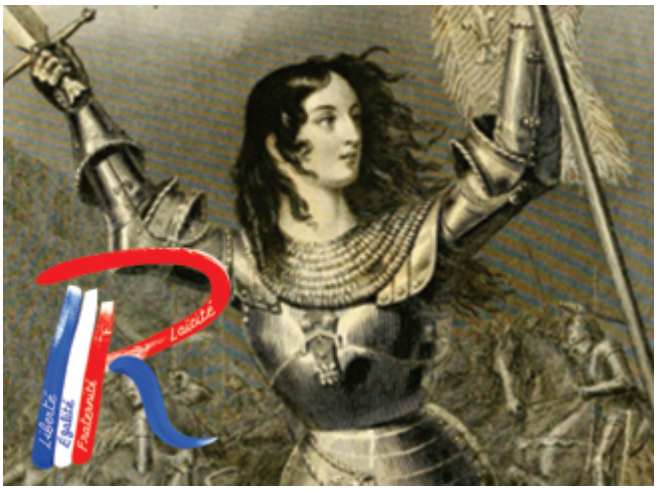
Mangez du porc : côtes de porc à l'ail

écrit par Christine Tasin | 9 mars 2013



Au Canada, cela s'appelle Spare ribs (côtes courtes ou côtes levées de porc)à l'ail

Attention cette recette est sucrée mais ce n'est pas un dessert.

750 g de côtes courtes ou côtes levées
100 ml de vinaigre
225 ml de ketchup
2 c.a soupe de sauce soja
450 grammes de cassonade (sucre brun ou sucre brut en poudre)

100 ml de Coca Cola
Eau en quantité suffisante pour recouvrir les côtes levées

5 gousses d'ail émincées + ½ cuillerée à thé d'ail en poudre

Disposer les côtes levées de porc dans une lèche frite allant au four.

Dans un bol, bien mélanger tous les autres ingrédients et

verser sur les côtes levées de porc de façon à ce qu’elles soient bien toutes recouvertes du mélange, pour cela vous pouvez jouer avec la quantité d’eau.

Cuire au four à découvert à 135 degrés Celsius (ou 275 degrés F), pendant 4 heures.

Bon appétit !

NINI