

Mangez du porc, les recettes de Nini. Côtes levées à l'érable et aux pommes

écrit par Christine Tasin | 9 novembre 2013



Côte levées à l'érable et aux pommes (pour 8 personnes) :

- 1 c. à tab (15 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) de gros sel de mer
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir du moulin
- 2 kg côtes levées de porc (de dos ou de flanc) parées
- 1 t (250 ml) de gelée de pommes
- 1 t (250 ml) de sauce chili
- 1/2 t (125 ml) de vinaigre de cidre
- 4 c à soupe de sirop d'érable

Mélanger la cassonade, le cumin, la poudre d'ail, le gros sel et le poivre. Frotter les deux côtés des côtes levées de ce mélange et les mettre dans une mijoteuse dont le fond aura été tapissé de papier aluminium au préalable pour en faciliter le nettoyage.

Dans une petite casserole, mélanger le sirop d'érable, la gelée de pommes et la sauce chili. Chauffer à feu moyen, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que la gelée ait fondu. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bouillonnante. Retirer du feu et incorporer le vinaigre de cidre. Laisser refroidir légèrement.

Bien badigeonner les côtes levées de la préparation à la gelée de pommes. Couvrir et cuire à faible intensité pendant 6 heures.

Nini

(NDLR Les commentaires postés entre le 9 et le 11 novembre ne seront validés que le 12 novembre)