



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATÉGORIE

Plats principaux

QTÉ DE PERSONNES

4 personnes

TEMPS PRÉPARATION

15 min + 2h macération

TEMPS DE CUISSON

1H45 ou moins

TOTAL

4 heures

CÔTES LEVÉES STYLE ST-HUBERT

Niveau de difficulté : facile

INGRÉDIENTS :

Côtes levées de dos de porc frais en quantité suffisante

1/2 tasse de sauce chili Heinz

1/3 de tasse de vinaigre

1/2 tasse de cassonade Redpath

2 gousses d'ail

2 cuil à table de sauce soya VH (Sans gluten)

Sel et poivre

2 pots pour bébé (2X128ml) Heinz aux abricots

*Bon
Appétit*

Source : Recettes du Québec

MÉTHODE :

Étape 1 : Bouillir les côtes levées dans l'eau environ 45 minutes

Étape 2 : Mélanger le reste des ingrédients

Étape 3 : Faire mariner les côtes levées dans cette marinade environ 2 heures

Étape 4 : Cour au four à 350F pendant 1 heure ou sur le BBQ jusqu'à ce qu'elles soient dorées

J'ai accompagné de frites maison et salade choux huileuse St-Hubert (genre traditionnelle)

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE