**Recette Vraies côtes levées BBQ (style Bâton Rouge)**

Par David Dupras

*Mon chum a dit que c'était les meilleures côtes levées qu'il ait mangées, croyez-moi s'il le dit, c'est que c'est vrai.*

**Ingrédients Marinade** (pour 2 sections de côtes de dos de porc) :

1/4 de tasse de cassonade

1/4 de tasse de vinaigre blanc

1/4 de tasse de jus de citron

1/4 de tasse de sauce Worcestershire

2 c. à thé de sel

2 c. à thé de moutarde sèche

1 1/2 tasse d'eau

1 tasse de mélasse

1 tasse de ketchup

1/2 tasse de sirop d'érable

**Sauce BBQ** (couvre 4 à 6 sections de côtes de dos de porc) :

2 c. à table de cassonade

2 c. à table de vinaigre blanc

2 c. à table de jus de citron

2 c. à table de sauce Worcestershire

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de moutarde sèche

3/4 de tasse d'eau

1/2 tasse de mélasse

1/2 tasse de ketchup

1/4 de tasse de sirop d'érable

**Étapes**

1Mettre les sections de côtes dans un chaudron (les couper en deux au besoin) et les couvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 1 heure. Attention à ce que les sections demeurent couvertes d'eau pendant toute la période de cuisson.

2Pour la marinade, mélanger les ingrédients ensemble.

3Dans un sac de type Ziploc, mettre une section de côte de dos de porc et y verser la quantité nécessaire de marinade, environ 1 tasse. Enlever le plus d'air possible. Laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 24 heures (plus elles auront mariné, plus elles seront tendres). Si la marinade ne couvre pas entièrement la partie viande des côtes, simplement ajouter un peu plus d'eau.

4Mélanger les ingrédients de la sauce BBQ dans un chaudron. Faire épaissir sur un feu moyen-vif jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue, puis réserver. Elle doit être assez épaisse pour ne pas couler lorsque badigeonnée sur les côtes.

5Si la sauce n'épaissit pas assez rapidement, ajouter une cuillère à table de fécule de maïs diluée dans de l'eau froide.

6Allumer un seul côté du BBQ à température élevée. Mettre les côtes sur la grille du côté éteint (côté bombé vers le haut) et badigeonner de la sauce BBQ.

7Attendre que la sauce caramélise un peu et appliquer une deuxième couche. Laisser caraméliser encore et appliquer une troisième couche si désiré. Ne pas retourner les côtes et les manipuler le moins possible. Elles seront très tendres et pourraient se défaire en morceaux.

**Note**

Vous pouvez préparer la sauce BBQ d'avance et la conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson, ou vous en servir avec d'autres viandes (poitrines de poulet ou côtelettes de porc). Cette recette est basée sur la recette de sauce des côtes levées au four par Gigi2005, mais avec une touche personnelle. Merci à Gigi2005 pour l'inspiration.