



Côtes levées à la B.B. Barn

Ingrédients

- $\frac{1}{4}$ c. à table (1 g) de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à table (1 g) de poivre
- $\frac{1}{4}$ c. à table (1 g) de paprika
- $\frac{1}{4}$ c. à table (1 g) de cannelle
- 1 gousse d'ail écrasée
- 4 c. à table (60 g) de poudre d'ail
- $\frac{3}{4}$ tasse (170 g) de cassonade
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de compote de pommes
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de ketchup
- 3 c. à table (45 ml) de jus de citron



Préparation

Faire bouillir les côtes levées pendant 1 heure.

Mélanger tous les ingrédients et ensuite remélanger cette marinade avec les côtes levées bouillies. Laisser mariner pendant 2 heures ou toute la nuit.

Dans un grand plat allant au four, cuire à 300o F pendant 1 heure.