



Côtes levées style St-Hubert

Ingrédients

- Côtes levées (Dos)
- 1/2 tasse (125 ml) sauce chili
- 1/3 tasse (85 ml) vinaigre blanc
- 1/2 tasse (125 ml) cassonade
- 2 gousses ail
- 2 c. à soupe (30 ml) sauce soya
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- 2 pots pour bébé (128 ml chacun) aux abricots, de marque Heinz ou 1 port de marmelade aux abricots.



Préparation

1. Bouillir les côtes levées dans l'eau environ 45 minutes.
2. Mélanger le reste des ingrédients.
3. Faire mariner les côtes levées dans cette marinade environ 2 heures.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant 1 heure ou BBQ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.