**VRAIES CÔTES LEVÉES BBQ (STYLE BÂTON ROUGE)**

#### INGRÉDIENTS

###### Marinade (pour 2 sections de côtes de dos de porc) :

* 1/4 tasse cassonade
* 1/4 tasse vinaigre blanc
* 1/4 tasse jus de citron
* 1/4 tasse sauce Worcestershire
* 2 cuillères à thé sel
* 2 cuillères à thé moutarde en poudre
* 1 1/2 tasse eau
* 1 tasse mélasse
* 1 tasse ketchup
* 1/2 tasse sirop d'érable

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

* 2 cuillères à table cassonade
* 2 cuillères à table vinaigre blanc
* 2 cuillères à table jus de citron
* 2 cuillères à table sauce Worcestershire
* 1 cuillère à thé sel
* 1 cuillère à thé moutarde en poudre
* 3/4 tasses eau
* 1/2 tasse mélasse
* 1/2 tasse ketchup
* 1/4 tasse sirop d'érable

#### PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Mettre 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.

### ÉTAPE 2

Pour la marinade, mélanger les ingrédients ensemble.

### ÉTAPE 3

Dans un sac de type Ziploc, mettre une section de côtes 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.

### ÉTAPE 4

Mélanger 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.

### ÉTAPE 5

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

### ÉTAPE 6

Allumer 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.

### ÉTAPE 7

Attendre 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.