



*Temps de préparation : 20 MIN*

*Temps de cuisson : 5 heures 15 MIN*

*Portions : 4*

## *Ingrédients :*

- *1 carotte coupée en cubes*
- *1 branche de céleri coupée en cubes*
- *1 oignon haché finement*
- *3 gousses d'ail*
- *2 branches de thym*
- *1 feuille de laurier*
- *½ tasse (125 ml) de sel*
- *4 côtes levées moyennes*
- *¼ tasse (65 ml) de Sauce pour cuisson Miel et Ail VH<sup>®</sup>*
- *¼ tasse (65ml) de cassonade*
- *1 c. à thé (10ml) Sambal Oelek ou sauce Tabasco*
- *2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin blanc*
- *1 tasse (250 ml) de ketchup*
- *3 gousses d'ail hachées*

## *Étapes :*

- 1. Placer les côtes levées dans une casserole de cuisson au four avec tous les légumes et le sel. Recouvrir d'eau et couvrir avec un papier d'aluminium. Cuire au four à 300° F ou dans une mijoteuse pendant 5 heures.*
- 2. Dans une petite casserole, amener à ébullition la Sauce pour cuisson Miel et Ail VH<sup>®</sup>, la*

*cassonade, le Sambal Oelek ou Tabasco, le vinaigre de vin blanc, le ketchup et les 3 gousses d'ail hachées. Laisser mijoter pendant 5 minutes. Verser dans un mélangeur et bien mélanger pendant 5 minutes.*

- 3. Badigeonner les côtes levées cuites et laisser refroidir au réfrigérateur avant de cuire sur le gril. Chauffer le gril et cuire les côtes levées pendant 7-10 minutes en badigeonnant de sauce pour bien les caraméliser. Servir avec riz à la vapeur et légumes rôtis.*

*Astuces :*

*Pour une saveur plus relevée, ajouter des épices fortes.*

*Ajouter le mélange à vos sautés.*

*Servir avec du poulet ou du boeuf, des légumes, du riz brun ou des pommes de terre en purée.*

*Badigeonner sur de la viande de bœuf ou gibier. Servir avec boulettes de viande épicées.*