

Côtes levées



Ingrédients

2 kg (2 ¼ lb) de côte de dos
90 g (1/2 tasse) d'assaisonnement Pat (6J207)
595 ml (2 ¼ tasses) de ketchup
75 ml (1/3 tasse) de vinaigre
40 ml (2 c. à soupe) de purée de pomme
100 ml (1/3 tasse) d'eau froide

Préparation

- 1- Mélanger tous les ingrédients et mettre avec la côte de dos dans un sac à cuisson. Bien fermer avec une attache autobloquante (« *tie wrap* »).
- 2- Cuire au four à 200 °F à 100 % humidité pendant 3 heures.

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG