

Cuisinez avec Panasonic

Côtes levées de porc barbecue

Il n'a jamais été aussi simple de préparer des côtes de porc pour le barbecue!

Ingrédients :

2 sections de côtes levées de porc (dos, flanc, bout ou coupe danoise)

10 grains de poivre noir

4 gousses d'ail (20 g)

6 clous de girofle

1 g (1 c. à soupe) de graines de coriandre

4 feuilles de laurier

Eau

Préparation :

1. Couper les sections de côtes en portion de 5 à 7 côtes. (Les côtes levées peuvent être laissées entières. Toutefois, il faudra les placer courbure vers le haut. Si cela devait être le cas, placer le tout de manière que la surface convexe entre en contact avec le côté du panier de manière à protéger son fini antiadhésif.) Placer la portion de 5 à 7 côtes sens dessus dessous dans le panier du cuiseur à usage multiple.

2. Remplir le panier d'eau de manière à couvrir complètement les côtes. Ajouter les ingrédients restants, fermer le couvercle, sélectionner le réglage Stew (Ragoût), régler la minuterie à 1,5 heure, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Il est important de manipuler les côtes avec soin, surtout après cuisson, parce que les extrémités exposées des côtes peuvent rayer le fini antiadhésif du panier.

3. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple; retirer les côtes du liquide à braiser, puis se défaire du liquide. Pour optimiser la saveur et obtenir une viande juteuse, laisser les côtes refroidir complètement avant de les griller avec la sauce choisie.