

Plat de côtes au sirop d'érable

Pour 6-8 personnes

Ingrédients :

- 2 kg de plat de côtes de bœuf

Pour la marinade :

- 1 c.s. oignon déshydraté
- 1 c.s. ail déshydraté
- 1 c.s. paprika en poudre

Pour le glaçage :

- 10 cl sirop d'érable
- 3 c.s. moutarde forte
- 5 cl vin blanc moelleux

Préparation :

- Mélangez les ingrédients de la marinade sèche et massez la viande avec. Mélangez les ingrédients du glaçage dans une casserole et portez à petite ébullition. Laissez réduire 5 min jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.
- Faites cuire la viande en cuisson indirecte sur le barbecue ou au four à 170°C pendant 15 min en la retournant à mi-cuisson. Badigeonnez la viande de glaçage de chaque côté et laissez cuire 5 min de plus. Vous pouvez ainsi laquer la viande plusieurs fois et la laisser sécher à feu doux pour que la viande croustille.

Des idées d'accompagnements :

- Des asperges salées avec du gomasio ou du piment d'Espelette
- Des pommes de terre et patates douces cuites dans les braises, servies avec du cream cheese et de la ciboulette ciselée
- Des légumes d'été grillés au barbecue

Bon appétit !