

## **CÔTES DE PORC BBQ A1**

**4 portions**

**2 Bouteilles**

3 lbs.

3L

**Sauce à Biftek A1® Originale ou Piquante**

Côtes de porc (dos ou côté) gras enlevé

Eau

Placer les côtes dans une marmite d'eau et faire bouillir

Baisser le feu et laisser mijoter pendant 1 heure.

Retirer les côtes de l'eau et placer dans un plat à l'épreuve du feu.

Préchauffer le gril à feu moyen-élevé

Placer les côtes sur le gril, les retournant souvent pour ne pas les brûler

Recouvrir les côtes de **Sauce à Biftek A1® Originale ou Piquante**

Retirer les côtes du gril lorsqu'elles commencent à se séparer de l'os (30 min)

Placer les côtes sur un plateau, laisser reposer 5 minutes avant de servir. Tremper dans la **Sauce à Biftek A1® Originale ou Piquante**