

Côtes Levées

2 lbs de côtes levées
2 pots de 12 oz de sauce à l'ail forte
4 gousses d'ail dégermées et écrasées
1 tasse de cassonade
½ tasse de ketchup
¼ tasse de mélasse
¼ tasse de vinaigre
1 oignon haché

Préchauffer le four à 350° F .

Cuire les côtes levées 10 minutes à l'eau bouillante. Égoutter

Déposer les côtes levées bouillies dans un plat allant au four.

Dans un bol, mélanger la sauce, l'ail, la cassonade, le ketchup, la mélasse, le vinaigre et l'oignon.

Verser sur les côtes levées, bien enrober et cuire au four 2 heures à découvert.