



Côtes levées BBQ

avec asperges grillées et patates douces à la crème sure et à la ciboulette

Barbecue

Spéciale

35 minutes



Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites
728 g | 1 456 g



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sel d'ail
1 c. à thé | 1 c. à thé



Patate douce
2 | 4



Crème sure
1 | 2



Asperges
227 g | 454 g



Ciboulette
7 g | 14 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer les légumes

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Émincer la **ciboulette**.
- Couper et jeter 2,5 cm (1 po) des extrémités inférieures des **asperges**.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **asperges** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Réserver.
- Couper les **patates douces** en deux. Dans un bol moyen, ajouter les **patates douces** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis bien mélanger.

4



Griller les asperges

- Disposer les **asperges** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 5 à 7 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **asperges** soient légèrement croquantes.

2



Préparer les côtes levées

- Retirer les **côtes levées** de l'emballage en réservant la **sauce BBQ** dans un petit bol.
- Ajouter l'**assaisonnement BBQ** à la **sauce BBQ réservée**, puis bien mélanger.
- Couper les **côtes levées** en deux, puis **saler** et **poivrer**.

3



Griller les patates douces et les côtes levées

- Disposer les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 22 à 26 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres.
- Ajouter les **côtes levées** sur l'autre moitié de la grille. Badigeonner complètement les **côtes levées** de la **moitié** du **mélange de sauce BBQ** contenu dans le petit bol.
- Refermer le couvercle et griller de 15 à 18 min, en retournant et en badigeonnant du **reste** de la **sauce BBQ** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes**.
- Lorsque les **côtes levées** seront cuites, transférer sur une autre plaque à cuisson, puis couvrir pour garder chaud.

5



Faire la crème sure à la ciboulette

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **ciboulette** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées** et les **patates douces** dans les assiettes.
- Servir les **asperges** comme accompagnement.
- Couronner les **patates douces** d'**un soupçon** de **crème sure à la ciboulette**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).