



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Petites côtes levées laquées à l'oignon Vidalia et à la figue

Méthode

Petites côtes levées :

1. Placer le carré de côtes dans une grande marmite et faire mijoter jusqu'à ce que la viande devienne tendre.
2. Cela empêchera la sauce de brûler pendant la cuisson du porc.

Préparer la laque :

1. Mélanger le jus de pomme et la sauce à l'oignon Vidalia et aux figues Stonewall Kitchen.
2. Déposer les côtes sur le gril chaud et saupoudrer des épices à enrober. Appliquer la laque au pinceau et faire cuire jusqu'à ce que les côtes brunissent uniformément.

Ingrédients (2 à 4 portions):

1 carrée de petites côtes levées de dos

250 ml (1 tasse) de sauce à l'oignon Vidalia et aux figues Stonewall Kitchen

125 ml (½ tasse) de jus de pomme

Épices à enrober Stonewall Kitchen pour poulet et porc

6 pommes de terre Yukon Gold, coupées en tranches ou en quartiers

(suite au verso)

(suite au verso)

1 oignon espagnol, coupé en julienne

1 poivron rouge ou orange, en julienne

6 gousses d'ail, pelées

Épices à enrober Stonewall Kitchen pour
fruits de mer et légumes

Huile d'olive extra-vierge Stonewall
Kitchen

Pommes de terre Yukon Gold et légumes :

1. Déposer les pommes de terre, les oignons, les poivrons et les gousses d'ail entières dans un papier d'aluminium.
2. Verser de l'huile d'olive en filet et saupoudrer d'épices à enrober. Fermer le papier d'aluminium hermétiquement et déposer la papillote sur une tôle à cuisson dans un four à 200 °C (400 °F). Il est possible de faire cuire la papillote dans le barbecue extérieur. Les pommes de terre mettront environ 1 heure à cuire.

Remarque :

Les pommes de terre Yukon Gold sont si riches et savoureuses que l'on dirait que vous avez utilisé du beurre alors que vous n'y aurez mis que quelques gouttes d'huile.

