



Les plats principaux

Cotes marinees au cola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de spareribs
500 millilitres de cola
500 millilitres de ketchup
2 cuillères à café de moutarde
1 cuillère à café de poivre de cayenne
250 millilitres de sauce chili
100 grammes de sucre brun
poivre

Méthode de préparation

Incisez un peu la viande du côté de l'os. Portez le cola à ébullition, déposez-y les côtes et faites cuire 30 minutes. Retirez la viande de la casserole. Mélangez tous les ingrédients restants au cola chaud. Réservez 1/3 de la sauce. Déposez les côtes dans le reste de la sauce, plongez-les bien dedans et faites-les mariner couvertes au moins 4 heures.

Retirez les côtes de la marinade et déposez-les sur le côté de la chaleur indirecte du barbecue. Cuisez les bien dorées et à point durant environ 20 minutes. En finale badigeonnez encore les côtes avec un peu de la marinade réservée.

