



Les plats principaux

Côtes levées marinées avec salade de pâtes aux poivrons grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les côtes levées

1500 grammes de côtes de porc
2 cuillères à café poudre de paprika
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café d'oignon en poudre
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 citron vert
4 cuillères à soupe d'huile chili
huile d'olive
poivre
sel

Pour la salade de pâtes

300 grammes de pâtes
2 poivrons rouges
1 poivron jaune
1 poignée de rucola
2 jeunes oignons (en anneaux)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour les côtes levées mélangez 3 cs d'huile d'olive avec le paprika en poudre, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, le sucre brun, le jus de citron et poivre et sel. Avec cette marinade badigeonnez les côtes levées, couvrez-les puis laissez-les mariner quelques heures voire une nuit au frigo.

Cuisez les pâtes al dente selon les indications de l'emballage. Égouttez-les puis laissez refroidir.

Grillez les poivrons sur le barbecue ou dans une poêle jusqu'à l'obtention de taches noires. Après le gril, placez-les dans un sachet en plastique, fermez le sachet et laissez-les reposer quelques minutes. Enlevez ensuite la peau brûlée et coupez la chair en lamelles.

Déposez les côtes levées marinées sur la grille du barbecue côté chaleur indirecte durant 25 à 30 minutes. Placez-les ensuite à la chaleur directe de sorte qu'elles caramélisent joliment.

Mélangez les pâtes avec les poivrons grillés, la roquette, les jeunes oignons, le vinaigre de vin rouge et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Avant de servir parachevez les côtes levées avec la crispy chili oil. Servez-les chaudes en même temps que la salade fraîche aux poivrons.

Ustensiles de cuisine

Barbecue ou grill

