

# Procédure à suivre pour la cuisson des côtes levées

- Décongeler les côtes levées au préalable;
- Préchauffer le four à 250°F ou 265°F (selon votre four);
- Déposer une grande feuille de papier d'aluminium sur une plaque allant au four et placer les côtes au centre de la feuille. Refermer ou placer une seconde feuille de papier d'aluminium par-dessus les côtes et fermer le tout hermétiquement. Assurez vous que les côtes ne se superposent pas;
- Placer la plaque au centre du four et cuire environ 3 ou 4 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache des côtes.
- Une fois cuites, enlever la feuille de papier d'aluminium, ajouter votre sauce BBQ préférée et remettre au four à «Broil» ou sur le BBQ en surveillant constamment pour ne pas que les côtes prennent feu.
- Enlever les parties carbonisées et déguster.