

# Côte de porc grillée, chou rouge aux pommes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Belge



## INGRÉDIENTS

- 4 côtes de porc de 3 ou 4 cm d'épaisseur
- 1 chou rouge
- 50 gr de beurre
- 1 c.à.s. de cassonade
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 4 pommes
- 1 petit oignon
- 1 tasse de miel liquide
- Sel/poivre

## INSTRUCTIONS

1. Préparez le chou rouge aux pommes. Coupez le chou en fines lamelles et retirez les plus grosses côtes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez le chou, salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre et la cassonade et mélangez. Couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
2. Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Ajoutez les pommes avec le chou. Laissez cuire environ 10 minutes. Couvrez. Laissez cuire encore 30 minutes à feu doux.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum (250-300° si vous utilisez un BBQ au charbon). Huilez et salez les côtes de porc avec de la fleur de sel.
4. Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée, fermez la trappe, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 160°F (68°C). Laquez les côtes de porc avec du miel liquide à l'aide d'un pinceau.



MOTS CLÉS

chou rouge, côte de porc, pommes