

CÔTES LEVÉES DE SANGLIER À L'ÉRABLE

Pour 4 personnes

2 kg **côtes levées de sanglier** (ou travers), 4 lb
dont la membrane interne a été enlevée.

Marinade :

200 g	sucre d'érable	¾ de tasse
100 ml	huile	1/3 de tasse
100 ml	sirop d'érable	1/3 de tasse
50 ml	vinaigre de cidre	3 c. à table
15 ml	moutarde sèche	1 c. à table
4	gousses d'ail haché	4
50 ml	sauce Chili	3 c. à table
5 ml	poivre du moulin	1 c. à thé

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade en commençant par le **sucre d'érable** et l'huile.
2. Faire bouillir les **côtes levées de sanglier** dans une marmite d'eau pendant 30 à 45 minutes. Ensuite, bien les égoutter et jeter l'eau de cuisson.
3. Dans une plaque à rôtir, placer les côtes et les enduire des deux côtés de marinade. Cuire au four préchauffé à 350° F (185°C) jusqu'à coloration, en prenant soin de les tourner et de les badigeonner avec la marinade.
4. Les travers sont cuits lorsque les os se décollent de la chair.

N.B. : Les côtes levées peuvent se garder dans la marinade au réfrigérateur après la première cuisson dans l'eau. Elles peuvent aussi se cuire sur le BBQ.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin rouge L'Orpailleur.