



Bouts de côtes braisés servis en escabèche

NEW

Bouts de côtes braisées à la bière accompagnés de légumes marinés piquants et de frites de coupe régulière fine de 5/16 po Lamb Weston Seasoned™ enrobées de pâte à frire à la bière (45Q)

INGRÉDIENTS

- 4 bouts de côtes
- 1 oignon
- 15 ml d'ail haché fin
- 15 ml de thym

- 340 g de bière porter
- 1 poivron rouge coupé en juliennes
- 1 poivron vert coupé en juliennes

- 1 oignon coupé en juliennes
- 946 ml de vinaigre blanc
- 473 ml d'eau
- 237 ml de sucre

CONSIGNES

1. Assaisonner et faire saisir les bouts de côtes. Déposer ceux-ci dans une poêle d'hôtel.
2. Dégorger les légumes et les herbes et déglacer la poêle avec la bière.
3. Mettre au four à 150 °C pendant 3 heures. Retirer le couvercle et laisser cuire pendant une heure supplémentaire, le liquide devrait ainsi réduire de beaucoup.
4. Faire bouillir les ingrédients de la marinade et fouetter jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous, saumurer les légumes à température élevée et laisser refroidir.
5. Servir les bouts de côtes chauds en escabèche, le liquide de cuisson réduit et votre choix de frites Lamb Weston.®

Rendement

4 portions