



Côtes levées LOP

Ingrédients

- 1 paquet de **Côtes levées de dos LOP**
- 1 citron

Marinade

- 1 tasse de ketchup
- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de compote de pomme
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à table de jus de citron
- Une pincée de sel
- ½ c. à thé cannelle



Préparation

Faire bouillir **les côtes levées de dos LOP** pendant 40 – 45 minutes dans l'eau avec le citron coupés en 2.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Mariner **les côtes levées de dos LOP** pendant 12 heures au réfrigérateur.

Cuire **les côtes levées de dos LOP** au four à 350F pendant 45 minutes à 1 heure, à découvert

Bon appétit!