**Recette de côte Levee De Val D’Amour**

Épices

¼ tasse sucre brun

1 cuillère à thé de Smoke Paprika

2 cuillères à thé de Paprika

1 cuillère à thé de sel

½ cuillère à thé de poivre

2 cuillères à thé de poudre d’Ail

¾ cuillère à thé de poudre Chili

1 cuillère à thé de Poudre oignons

Pince Cannelle

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Sauce**

½ tasse de Bull’s Eye (Bold Original)

½ tasse de Diana Sauce (Western Smokehouse)

¼ tasse de sirop d’érable

Mélange la sauce toute ensemble

**Étape**

Mélange les épices

Enlever la membrane à l’intérieur des côtes levées

Mettre les épices sur les deux côtés des côtes non cuite

Mettre les côtes dans deux épaisseurs de papier aluminium

Les placer au réfrigérateur pour 24 heures

Cuire les côtes au four dans le papier aluminium à 250 pour 2h30 à 3h00

Une fois cuit, sortir les côtes du papier aluminium et mettre la sauce dessus (au goût) et le remettre au four ou BBQ  pour les réchauffer avec la sauce.