

RIBS

Cuire le plat de côte (coustillous) dans du COCA-COLA pendant 4 heures !

Il vaut mieux laisser les coustillous entiers car à la cuisson ils risquent de se défaire.

Une fois cuits les badigeonner de sauce barbecue et faire gratiner.

Servir chaud.



Porc à la pomme

Prévoir une côte de porc ou une tranche de rôti par personne.

Mettre dessus une noix de beurre + 1/2 pomme (fruit) pelée + un peu de cannelle et de sucre dessus.

Faire cuire un quart d'heure environ à four chaud.