



Côtes levées entièrement cuites

Essayez nos
nouvelles
côtes levées
en sauce



Les côtes levées... ont la cote !

Côtes levées entièrement cuites

Caractéristiques

- Entièrement cuites
- Tendres
- Sauce et côtes levées individuellement cuites en sac, ce qui permet de garder le maximum de saveur avec une marinade parfaite
- Sauce au goût unique : notre sauce BBQ Signature Olymel

Avantages

- Réduction du temps de préparation et meilleure sécurité alimentaire
- S'intègrent facilement à vos menus
- Réduction de 38 % sur l'ensemble des coûts*
*Source : G. Wilson & Ass. 02/2007
- Parfaites pour tous types de rethermalisation

Méthodes de cuisson (à partir de l'état décongelé)*

Four à convection et conventionnel :

Étape 1 : Sortir la côte et la sauce du sac et déposer sur une plaque et couvrir. Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 10 minutes.

Étape 2 : Afin de caraméliser la sauce. Cuire à découvert à 232 °C (450 °F) pour 5 minutes.

* Une fois les côtes levées décongelées, vous pouvez les conserver un maximum de 7 jours au réfrigérateur.

Gril :

Option A :

Étape 1 : Commencer par la cuisson au four. Sortir les côtes et la sauce du sac, et déposer sur une plaque et recouvrir. Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 10 minutes.

Étape 2 : Afin de caraméliser la sauce, cuire sur le gril à chaleur moyenne de 3-5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

Option B : Sortir les côtes et la sauce du sac, et déposer sur le gril. Cuire à chaleur moyenne pendant 15-20 minutes.

Code dist.	Code produit	Description	Mcx / caisse	Poids moy. / mcx	Poids / caisse	Coût / portion
Avec notre sauce unique Signature Olymel						
	97531	Côtes levées de flanc de porc avec sauce BBQ, entièrement cuites (style St-Louis)	15	± 480 g	± 7,2 kg	
	97533	Côtes levées de dos de porc avec sauce BBQ, entièrement cuites	8	± 740 g	± 6 kg	
Nature						
	97532	Côtes levées de flanc de porc, entièrement cuites (style St-Louis)	15	± 410 g	± 6,2 kg	
	97534	Côtes levées de dos de porc entièrement cuites	4 x 2	± 740 g	± 6 kg	



Idée de présentation :

Sauce asiatique pour côtes levées nature

Ingrédients

pour 5 à 7 kg de côtes levées

- 4 litres de jus d'ananas ou d'orange
- 2 litres de sauce soya douce
- 1 litre de vinaigre de riz
- 1 kg de miel
- 8 tasses de sucre brun
- 4 tasses de mélasse
- ½ tasse de zeste de citron frais
- 12 c. à table de gingembre frais haché
- 8 c. à table d'huile de sésame rôti
- 12 c. à table d'ail frais haché
- 8 c. à table de graines de coriandre moulues grossièrement
- 12 c. à table de féculé de maïs
- 12 c. à table d'eau froide

Méthode

- Mélanger la féculé avec l'eau et réserver.
- Dans une casserole, mettre le reste des ingrédients.
- Une fois que le tout a atteint le point d'ébullition, baisser l'intensité du feu et ajouter le mélange de féculé et d'eau, bien mélanger pendant que ça chauffe et retirer du feu lorsque le mélange a épaissi. Laisser refroidir et réserver le ¼ de la quantité pour badigeonner vos côtes pendant la cuisson sur le BBQ, et l'autre ¼ de sauce pour le service.
- Une fois la sauce refroidie, vous servir de la ½ de la quantité pour faire mariner les côtes précuites au frigo pendant 24 h.
- Au moment de servir, passer les côtes sur la grille pour bien réchauffer les 2 côtés.
- Servir avec le ¼ de sauce réservée plus tôt et accompagner d'une salade composée de fruits et de sésame.

Bon appétit ! Yan Garzon, Chef Exécutif à l'Hôtel Mortagne



1580, rue Eiffel, Boucherville (Québec) J4B 5Y1 Canada
Tél. : (514) 858-9000 • 1-800-361-5800 Fax : (450) 645-2864

320, Orenda Road, Bramalea (Ontario) L6T 1G1 Canada
Tél. : (905) 793-5291 • 1-888-793-5291 Fax : (905) 793-8829

www.LaFourchetteOlymel.com

