



Petites côtes et coleslaw



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 kilogrammes de petites côtes (précuites, prête à l'emploi)

500 grammes de coleslaw (prête à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les petites côtes au barbecue sur feu indirect (pas au-dessus des braises). Comme elles sont précuites, il suffit de bien les réchauffer.
- 2.** De temps en temps, saupoudrez le charbon de fines herbes pour barbecue pour parfumer les petites côtes de ces délicieux arômes.
- 3.** Coupez-les en morceaux (incisez entre les os).
- 4.** Servez-les avec le coleslaw.