

Spare-ribs à la marinade barbecue



Mon choix.

 Durée totale: 1 h 20 min

 Temps actif: 30 min

 Marinage: 12 h

 Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1.6 kg** spare-ribs de porc suisse
- 2 cs** huile d'olive
- 4 brins** thym
- 2** gousses d'ail
- 2 cs** sucre de canne roux
- 2 cc** paprika doux en poudre
- 0.5 cc** piment en poudre
- poivre noir du moulin
- 50 ml** jus de pomme
- 2 cs** sauce barbecue
- sel marin

Valeurs nutritives

1 portion (sans pommes de terre grillées ni légumes grillés) contient env.:

- 412** kcal
- 23 g** de protéines
- 8 g** de glucides
- 32 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Préparation

- 1** Badigeonner les spare-ribs d'huile d'olive et réserver dans un plat. Pour la marinade, effeuiller le thym et hacher grossièrement les feuilles. Peler l'ail et le hacher finement. Mélanger le thym, l'ail, le sucre roux, le paprika en poudre, le piment en poudre, du poivre, le jus de pomme et la sauce barbecue. Répartir uniformément la marinade sur les spare-ribs, couvrir et laisser mariner env. 12 heures au réfrigérateur.
- 2** Préparer un gril sphérique pour la grillade indirecte. Sortir les spare-ribs du réfrigérateur une heure avant de les faire cuire. Enlever ensuite l'excédent de marinade sur la viande et réserver.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

- 3 Saisir les deux faces des spare-ribs sur le côté braisé du gril pendant 3-4 minutes en tout, les tirer vers le côté indirect et les badigeonner d'un peu de marinade. Refermer le gril et faire griller à chaleur moyenne 45-50 minutes en retournant plusieurs fois la viande et en la badigeonnant de marinade. Saler selon son goût et servir.

Accompagner de pommes de terre grillées et de légumes grillés.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.