Spare-ribs du gril avec épis de maïs et coleslaw

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 5 h 50 min
Temps actif: 1 h 25 min
Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

4	baby back ribs de porc suisse, env. 2 kg au total
4 poignées	copeaux de fumage pour le gril (trempés dans l'eau)

Rub:

2 cs	gros sel marin
3 cc	paprika en poudre
3 cc	sucre roux
2 cc	poivre noir du moulin
4 cc	ail granulé
4 cc	piment en poudre

Sauce barbecue:

250 ml	jus de pomme
130 ml	ketchup
3 cs	vinaigre de pomme
2 cc	mélasse
0.5 cc	piment en poudre
0.5 cc	ail granulé
0.5 cc	moutarde en poudre
0.25 cc	sel marin
	poivre du moulin
	un trait de whisky selon ses goûts

Épis de maïs grillés:

6	gousses d’ail
6 brins	persil
1	citron vert bio (écorce)
2 cc	flocons de piment
30 g	sbrinz AOP, râpé
	sel
	poivre du moulin
4	épis de maïs précuits

Coleslaw:

1 kg	chou blanc
4	carottes
1	oignon
1 cs	gros sel marin
4 cs	mayonnaise
4 cs	yogourt nature
2 cs	vinaigre de pomme
1 cs	sucre
1 cs	moutarde de Dijon
	poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

741	kcal
36 g	de protéines
43 g	de glucides
45 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Des porcs contre le gaspillage alimentaire.

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

Préparation

Préparation de la viande, du rub et de la sauce BBQ

1. Préparer le gril à charbon pour le fumage à basse température et à chaleur indirecte.

2. Mélanger tous les ingrédients pour le rub dans un petit bol.

3. Retirer la peau fine (peau argentée) sur le dos des côtes. Frotter les côtes sur tous les côtés avec le rub et les laisser reposer à température ambiante pendant 30-60 minutes.

4 Dès que le gril atteint une température d'env. 150-170° C, placer une ou deux poignées de copeaux de fumage égouttés sur les briquettes. Mettre les côtes sur le gril, côté os vers le bas, dans la zone indirecte (au-dessus de la barquette en aluminium). Fermer le couvercle, fermer à moitié le clapet d'aération du couvercle. Faire fumer les côtes pendant environ 1 heure. Maintenir la température entre 100 et 125° C en ouvrant et en fermant le clapet d'aération.

5 Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la sauce barbecue dans une petite casserole résistante au feu et la placer à côté des côtes sur le gril.

6 Après 1 heure de cuisson, ajouter des briquettes sur les braises si nécessaire, laisser le gril ouvert. Badigeonner généreusement les côtes des deux côtés avec la sauce BBQ, réserver le reste de la sauce. Ajouter le reste des copeaux de fumage égouttés et retourner les côtes sur le côté viande.

7 Fermer le couvercle, faire griller les côtes pendant une heure encore, maintenir la température entre 100 et 125° C en ouvrant et fermant le clapet d'aération.

8 Après 2 heures de cuisson, ajouter des briquettes si nécessaire et laisser le gril ouvert. Retirer les côtes du gril, les badigeonner généreusement de sauce BBQ et les envelopper individuellement bien serrées dans du papier sulfurisé et une feuille d'aluminium. Mettre le paquet sur le gril, loin des braises. Cuire ainsi pendant 1 heure env. Dès que les os se détachent de 5 à 6 mm, les côtes sont prêtes. Servir chaud avec le reste de la sauce.

Préparation de l'épi de maïs

1. Peler et râper finement l’ail et hacher finement le persil.

2. Laver le citron vert à l’eau chaude et zester finement l’écorce.

3. Mélanger l’ail avec la moitié du persil, le zeste de citron vert, les flocons de piment et le sbrinz. Saler et poivrer.

4. Faire griller les épis de maïs dans la zone directe pendant environ 15 à 20 minutes, en les retournant de temps en temps. À mi-cuisson, badigeonner avec l’assaisonnement. Continuer à griller, en les retournant de temps en temps, jusqu’à ce qu’ils aient pris une couleur uniforme.

5. Retirer les épis de maïs du gril, les saupoudrer du reste de persil et servir immédiatement.

Préparation du coleslaw

1. Laver le chou blanc, les carottes et râper les deux en fines lanières. Peler et hacher finement l’oignon. Mettre le tout dans un grand bol, mélanger avec du sel et laisser reposer pendant 30 minutes.

2. Verser le mélange chou-carotte dans une passoire et le rincer soigneusement à l’eau froide. Essorer ensuite les légumes à la main et les remettre dans le bol.

3. Mélanger la mayonnaise et le yogourt nature avec le vinaigre, le sucre et la moutarde. Poivrer à volonté. Mélanger la sauce aux lanières de légumes et servir avec les côtes et les épis de maïs.