



Les plats principaux

Spareribs chimichurri

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 poignée de feuilles d'origan (fraîches, hachées fin)
1 coriandre (beau bouquet, hachée fin)
1 persil (petit bouquet, haché fin)
1 kilogramme de côtes de porc
3 gousses d'ail (pressées)
1 échalote (ciselée)
1 citron vert (jus)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez les fines herbes fraîches avec le jus de citron, l'échalote, l'ail et un bon filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez bien.

Déposez les côtes les unes à côté des autres dans un plat et versez dessus 2/3 du chimichurri. Couvrez et faites mariner 4 heures au frigo.

Retirez les côtes de la marinade et enveloppezles chacune séparément dans une feuille d'aluminium. Déposez-les sur le barbecue, fermez le couvercle et laissez cuire 40 minutes. Retournez-les quelques fois.

Déballez les petites côtes et faites-les encore dorer des deux côtés. Retournezles régulièrement. Servez avec le reste du chimichurri.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

