



Les plats principaux

Spareribs char siu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym (fraîches + quelques branchettes en plus)
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe huile de tournesol
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 kilogramme de côtes de porc
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1/2 cuillère à café cannelle
- pincer poivre blanc
- 2 clous de girofle
- 1/2 citron (le jus)
- 2 gousses d'ail
- 1 anis étoilé

Méthode de préparation

Chauffez le miel avec la sauce soja, le vinaigre de vin, le jus de citron, le poivre blanc, la cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle et l'huile de sésame. Laissez doucement mijoter 5 minutes. Éteignez le feu et laissez refroidir. Incorporez l'ail pressé et le thym.

Coupez les spareribs en 4 morceaux égaux. Badigeonnez-les avec 2/3 de la sauce, couvrez et laissez mariner 4 heures au frigo. Versez l'huile de tournesol dans le restant de la sauce et réservez au frigo.

Enveloppez les côtes dans de l'aluminium et posez-les 40 minutes sur le barbecue. Enlevez les feuilles d'aluminium et déposez à nouveau la viande sur le barbecue pour bien la dorer. Pendant la grillade badigeonnez avec le reste de la sauce. Saupoudrez généreusement la viande avec les graines de sésame et décorez avec un peu de thym.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

