



Les plats principaux

Spareribs miel & moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café poudre de paprika
1 kilogramme de côtes de porc
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe de miel
1 oignon (finement ciselé)
2 gousses d'ail (pressées)
120 millilitres de ketchup
50 millilitres d'eau
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez l'oignon et l'ail avec l'eau, le ketchup, le vinaigre balsamique, le miel, la moutarde et un filet d'huile d'olive.

Assaisonnez avec sel, poivre et paprika en poudre.

Avec ce mélange badigeonnez les spareribs, couvrez et laissez mariner au frigo pendant au moins 4 heures.

Rôtissez bien les spareribs à la chaleur indirecte du barbecue. Retournez-les régulièrement et badigeonnez-les de temps en temps avec le reste de la marinade.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

