



Les plats principaux

## **Spareribs Sweet et spicy en cuisson lente**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 kilogrammes de spareribs  
poivre noir en grains  
sel

### **Pour la marinade :**

5 cuillères à café poudre de paprika (fumé)  
5 cuillères à café d'ail en poudre  
5 cuillères à café d'oignon en poudre  
5 cuillères à café de cumin (en poudre)

### **Pour la sauce :**

240 millilitres de sauce barbecue  
60 millilitres de miel  
30 millilitres de sauce soja  
30 grammes de sucre brun  
15 grammes de sambal oelek  
5 grammes d'oregano (séché)  
5 millilitres thym (séché)

### **Méthode de préparation**

Retirez la membrane au dos des spareribs et coupez tout excès de graisse. Saupoudrez les spareribs des deux côtés de poivre noir et de sel. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un plat. Frottez uniformément ce mélange d'épices sur les spareribs.

Placez les spareribs dans un grand sac refermable ou un récipient couvert et laissez-les mariner au frigo pendant au moins 4 heures (ou de préférence toute la nuit).

Préchauffez le barbecue. Placez les spareribs marinés sur une plaque de cuisson et couvrez-les de papier d'aluminium. Faites-les cuire au barbecue préchauffé pendant 3 heures.

Pendant que les spareribs sont au barbecue, préparez la sauce. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une poêle. Faites chauffer à feu doux et remuez régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la sauce épaississe légèrement.

Après 3 heures retirez les spareribs du barbecue, enlevez la feuille d'aluminium et badigeonnez les spareribs des deux côtés avec la sauce barbecue préparée.

Laissez les spareribs sur la plaque de cuisson et faites cuire encore 2 heures sans feuille d'aluminium, en badigeonnant les spareribs de sauce toutes les 30 minutes. Lorsque les spareribs sont cuits et que la viande commence à se détacher des os, ils sont prêts.

