



Les plats principaux

Spareribs doux et épicés

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 spareribs
2 noix de beurre

Pour la marinade sèche

2 cuillères à soupe poudre de paprika (fumé)
1 cuillère à soupe de poivre (moulu)
1 cuillère à soupe mosterdpoeder
4 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe de flocons de chili
1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
1 cuillère à café thym
1 cuillère à soupe de sel

Pour la sauce

150 millilitres de ketchup (tomates)
1 cuillère à café de sambal oelek
4 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe d'ail en poudre

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade sèche. Retirez la membrane du dos des spareribs et coupez tout excès de graisse éventuel. Frottez uniformément la marinade sèche sur les spareribs.

Placez les spareribs dans un plat couvert et laissez-les mariner au frigo au moins 24 heures.

Préchauffez le barbecue à environ 120°C. 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.

Disposez les spareribs séparément dans une feuille de papier aluminium et ajoutez une noix de beurre. Remettez-les enveloppés sur le barbecue à 120°C pendant 2 heures.

Pendant ce temps, 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.

Au bout de 2 heures, retirez les spareribs du barbecue, retirez le papier aluminium et badigeonnez les spareribs des deux côtés avec la sauce barbecue préparée. Replacez-les ensuite sur le barbecue sans papier aluminium pendant encore 1 heure en les badigeonnant à nouveau de sauce toutes les 30 minutes.

Lorsque les spareribs sont cuits et que la viande commence à se détacher des os, les côtes sont prêtes.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

