

CÔTES DE PORC SUR BARBECUE AVEC CROÛTE ÉPICÉE



INGRÉDIENTS

4 

- 4 côtes de porc entières (cruées)
- 10 g de poudre cinq épices
- 20 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 0,2 dl de vinaigre nature
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 20 g de sambal badjak
- 1 dl de ketjap
- 0,5 dl de miel
- 1 dl de cola
- 1 dl de bière
- 1 dl de sauce au curry
- 1 dl de sauce chili

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beemster
450g



Bresc Purée de
gingembre 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger le tout et badigeonner les travers de porc avec suffisamment de marinade, puis laisser mariner toute une nuit, dans un film plastique. Faire chauffer le barbecue jusqu'à 110 degrés et faire griller les travers de porc pendant 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les arroser 4 à 5 fois avec le reste de marinade et les faire cuire encore au four pendant 10 minutes entre 175 et 200 degrés ou les laisser cuire indirectement plus longtemps sur le barbecue.