

SPARE RIBS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Glaçage soja et ail noir
450g



Marinade pour viande de
porc 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 côtes levées
- Marinade Bresc pour viande de porc
- Glaçage Bresc soja et ail noir

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Retirer la membrane côté os et faire mariner les côtes avec la marinade pour viande de porc (environ 10% de marinade par kilo de viande). Mettre sous vide et laisser mariner 24 heures. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte à 110 °C. Placer les côtes de porc sur le barbecue et cuire 3 heures. Retirer les côtes du barbecue, badigeonner d'une fine couche de glaçage au soja et à l'ail noir et envelopper de papier aluminium. Remettre les côtes en papillotes sur le barbecue pendant 1h. Déballez les côtes, les badigeonner à nouveau d'une fine couche de glaçage au soja et à l'ail noir, les remettre sur le barbecue pendant 30 minutes et faire cuire à cœur à 88 °C. Retirer les côtes du barbecue et laisser reposer 10 minutes.