Spare ribs



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. Déballer 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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Marinade pour viande de porc 1000g



Glaçage soja et ail noir 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000