RIBS BBQ AU RUB FUMÉ



LA RECETTE

MAISON Vivant DEPUIS 1960 VOTRE CHARCUTIER JURASSIEN

RIBS DE PORC*



*Disponibilité limitée uniquement sur période promotion (voir Facebook)

Pour 2 personnes :
- Temps de repos : 45 min
- Temps de cuisson : 10 min
- Temps total : 55 min

Ingrédients :
- Ribs de porc (≈400gr)
- 5 c-à-s de paprika fumé
- 2 c-à-s de sel de mer
- 3 c-à-s de sucre en poudre
- 1 c-à-c de poivre noir
- 1 c-à-c d'ail en poudre
- 1 c-à-c d'oignon en poudre
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation :
Mélangez dans un bol le paprika fumé, le sel et le sucre en poudre.
Ajouter ensuite le poivre, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et une pincée de poivre de Cayenne.
Frottez les ribs avec votre mélange pour bien les enrober.
Laissez reposer 45 minutes au frigo.
Déposez vos ribs sur le barbecue et laissez cuire selon vos préférences.

Conseil :
La viande est prête lorsqu'elle commence à se rétracter le long des os et qu'un cure-dent s'y enfonce comme dans du beurre.