



# Ribs de Porc

## MARINADE MAISON

Difficulté :

FACILE

Préparation :

1 heure

Pour :



4 personnes

Saisonnalité :

Toute l'année

Cuisson :

Au barbecue

## Ingrédients

1,7 kg de côtes levées de porc  
300 g de marinade sèche  
aromatique  
200 g de sauce BBQ  
2 planches de cèdre

### Marinade sèche :

12 cuillères à soupe sucre  
cassonade

12 cuillères à soupe poudre  
d'oignon  
8 cuillères à soupe Paprika en  
poudre  
4 cuillères à soupe poudre d'ail  
20 cuillères à café Moutarde en  
poudre  
12 cuillères à soupe sel  
8 cuillères à café sel de céleri

8 cuillères à café Coriandre moulue  
8 cuillères à café Poivre noir  
fraîchement moulu  
4 cuillères à café Cumin moulu  
4 cuillères à café Origan séché  
4 cuillères à café Basilic séché  
4 cuillères à café Cardamome  
moulue

## Les étapes de la recette

Etape 1 : Retirer la peau argentée du dessous des côtes (la couenne) et frotter la viande avec la marinade sèche. Faire tremper les planches de cèdre dans de l'eau.

Etape 2 : Sur grill chaud et à haute température, saisir les deux côtés des ribs.

Etape 3 : Lorsque la viande a été saisie, la placer sur les planches de cèdre humide et la badigeonner avec la sauce barbecue généreusement. Remettre en cuisson à feu moyen et rebadigeonner de sauce régulièrement jusqu'à la fin de la cuisson.

## Conseils et astuces

- L'excédent de marinade peut être congelé dans des sachets individuels, en vérifiant d'en avoir chassé l'air.

### Annotations personnelles

