



Les meilleurs spare ribs



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 kilogramme de spare-rib ((non marinés)
- 4 cuillères à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe poivre noir
- 1 cuillère à soupe d'oignons en poudre
- 1 cuillerée à thé d'ail en poudre
- 2 cuillerées à thé de poivre de cayenne
- 4 cuillères à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les spare ribs avec le reste des ingrédients et laissez-les mariner au réfrigérateur pendant une nuit.
- 2.** Placez-les dans une grande marmite profonde dont le fond est assez large pour les disposer côte à côte. Recouvrez le tout d'eau et portez-la très lentement à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 3.** Laissez la viande refroidir dans la marinade (que vous aurez réservée), sans couvercle. Retirez les spare ribs de la marinade et séchez-les.
- 4.** Faites joliment dorer les spare ribs au barbecue pendant $\pm$ 15 minutes.
- 5.** Badigeonnez-les de temps en temps d'un peu de marinade.