



THOMY

FRANCK RIB-ERY A LA CÔTE!

INGRÉDIENTS

Kg de côtes de porc levées

pièces de maïs

L d'huile d'olive

cuillère à café de poivre noir

cuillère à café de grains de poivre rouge

cuillère à café Sel, poivre

cuillère à café graines de fenouil

L de ketchup THOMY

L de vinaigre

L de sauce soja

cuillères à soupe de golden syrup

sachet Nachos

L Sauce BBQ THOMY avec une touche de

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Mélanger la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy, le ketchup, le vinaigre, la sauce soja et le golden syrup. Laisser mariner les côtes pendant 1 heure. Cuire ensuite pendant 2,5 heures à 170 degrés dans un four préchauffé.
- Étape 2 Mélanger le poivre noir et rouge, le sel marin et les graines de fenouil avec l'huile d'olive. Verser sur les épis de maïs et faire cuire au four avec les côtes pendant 30 minutes.
- Étape 3 Découper les côtes prêtes et les garnir du reste de la marinade. Couper les épis de maïs en rondelles. Accompagner de nachos avec la sauce THOMY Chimichurri aux herbes.

Brandy

sachet Sauce aux herbes méditerranéennes
THOMY