



SPARE RIBS DES CARAÏBES

INGRÉDIENTS

Kg de spare ribs

tranches d'ananas

Les chefs de salade Lollo Bionda

pièces oignon blanc de taille moyenne

pièces piments verts

bouquet petit bouquet de coriandre

mg de ketchup

1/5 1/5 L de vinaigre

L de sauce soja

cuillère à café de paprika fumé

cuillères à café de flocons de chili

cuillères à soupe de miel

1/2 1/2 L de jus d'ananas

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Bien mélanger le jus d'ananas, la sauce Barbecue THOMY avec une touche de Brandy, le ketchup, le vinaigre, la sauce soja, le paprika fumé, les flocons de chili et le miel. Laver les spare ribs, les sécher et les arroser de marinade. Laisser reposer pendant 3 heures.
- Étape 2 Faire griller les spare ribs de manière indirecte et fermée pendant env. 2 heures. Retourner régulièrement. Badigeonner entre-deux avec le reste de la marinade.
- Étape 3 Faire griller les tranches d'ananas pendant env. 2 à 3 minutes des deux côtés. Assaisonner de sel et de poivre. Faire mariner la mini-salade romaine avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron. Couper les spare ribs prêts en petits morceaux. Servir avec les tranches d'ananas.
- Étape 4 Couper les ciboules et les piments en fines rondelles. Hacher grossièrement la coriandre et verser le tout sur les spare ribs. Servir avec de la sauce Chili THOMY aux jalapeños.

pincée Sel, poivre

bouteille Jus de citron

bouteille Huile de friture

mg Sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy

g THOMY Sauce Chili aux jalapeños