

FRANCK RIB-ERY A LA CÔTE!

Tu n'as pas vraiment les moyens de t'offrir des steaks en or? Pas de souci, nos fines côtes levées accompagnées de maïs au four jaune doré et de nachos te donneront le goût du luxe! Un véritable coup d'éclat! Et avec des nachos surmontés de notre sauce THOMY Chimichurri aux herbes, tu concluras d'une frappe en pleine lucarne!

Ingédients

- 2 kg de côtes de porc levées
- 4 épis de maïs (précuits)
- 200 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de poivre rouge
- 1 cuillère à café de sel marin
- 1 cuillère à café de graines de fenouil
- 120 ml de ketchup
- 200 ml de vinaigre
- 200 ml de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de golden syrup
- Nachos
- 120 ml de sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy
- Sauce THOMY Chimichurri aux herbes

C'est parti

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.
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.
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.



90 minutes



4 personnes

Fais comme Franck et montre à tes fans ce qu'est une dégustation de luxe: poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

