

# SPARE RIBS DES CARAÏBES

Inutile de mettre les voiles avec le capitaine Jack Sparrow et le Black Pearl pour faire resurgir un trésor enfoui: sers plutôt cette délicieuse recette de spare ribs-ananas à la caribéenne, délicieusement marinés dans la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy! Un véritable joyau du bon goût!

## Ingédients

- 3 kg de spare ribs
- 8 tranches d'ananas
- 3 têtes de mini-salade romaine
- 3 ciboules
- 2 piments verts
- 1 petit bouquet de coriandre
- 200 ml de ketchup
- 0,2 l de vinaigre
- 0,2 l de sauce soja
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 2 cuillères à café de flocons de chili
- 2 cuillères à soupe de miel
- 0,5 l de jus d'ananas
- Sel & poivre
- Jus de citron
- Huile d'olive
- 120 ml de sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy
- Sauce Chili THOMY aux jalapeños

## C'est parti

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.
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.
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.
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.



2,5 heures + 3 heures de marinage



4 personnes

Les invités ont tous approuvé ta recette de spare ribs à la caribéenne? Alors poste une photo de ta préparation sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

