

GRILL RIBS AVEC SAUCE BBQ À L'ANANAS

RECETTE POUR

4x 



PRÉPARATION
1 JOUR



TEMPS DE CUISSON
20–25 minutes

INGRÉDIENTS LA VIANDE

- 2 gros Ribs
- 1 CS de sucre de canne
- 2 CC de sel
- 1 CC d'ail en poudre
- 1 CC d'oignon en poudre
- 1 CC de moutarde en poudre
- 2 CC de paprika en poudre
- 1 CC de poivre

LA SAUCE BBQ À L'ANANAS

- 50 g d'ananas frais
- 1 CC de moutarde de Dijon
- 1 CC de paprika fumé
- 1 CC d'ail en poudre
- 2 CC de cumin, moulu
- 3–4 CS de vinaigre balsamique
- 30 g de sucre de canne
- 20 g de mélasse
- 2 CC de sauce Worcestershire
- 2 CS de purée de tomate
- 100 g de Ketchup
- Sel et poivre selon le goût

PRÉPARATION LA VIANDE

1

Mélanger les épices séchées et bien masser dans la viande. Envelopper les Ribs dans un film de conservation fraîcheur et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

2

Le lendemain, faire chauffer le grill, envelopper les Ribs dans une feuille d'aluminium – pour que la viande reste bien juteuse – et faire cuire.

PRÉPARATION LA SAUCE BBQ

1

Réduire l'ananas en fine purée et verser dans un bol avec tous les ingrédients.

2

Laisser mijoter la masse à feu moyen quelques minutes.

3

Lorsque la sauce BBQ commence à s'épaissir, ajouter un peu d'eau.