

# Baby Back ribs de bœuf fumés au barbecue



TYPE DE PLAT  
Plat principal

CUISINE  
Américaine



## INGRÉDIENTS

- Sel/poivre noir concassé fin/ail en poudre
- Des Baby back ribs de boeuf
- Pour le basting vous aurez besoin
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 500 ml 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe d'ail
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce piquante douce
- 1 cuillère à soupe de rub de votre choix
- 1/4 tasse de sauce barbecue
- 1 citron
- 1 bière type IPA

## INSTRUCTIONS

1. Coupez l'oignon et le citron en 4.
2. Dans une petite casserole en fonte, faites fondre le beurre, ajoutez l'ail et l'oignon. Faites cuire pendant 4 minutes environ, le temps que l'oignon devienne translucide. Ajoutez le reste des ingrédients et portez à ébullition. Coupez le feu.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C.
4. Saupoudrez l'ail, le poivre noir et le sel sur les ribs.
5. Si vous utilisez un BBQ à charbon, ajoutez 2 ou 3 chunks de bois pour fumer.
6. Déposez les ribs sur la grille du BBQ, et fermez le couvercle.
7. Après environ 2 heures, lorsque les ribs commenceront à avoir une belle couleur, utilisez un pinceau ou un mop et badigeonnez la viande délicatement, sans retirer le rub, avec le basting.
8. Répétez l'opération toutes les 30 minutes jusqu'à ce que les ribs soient cuits. La viande doit se rétracter des os. L'entièreté du processus prend généralement entre 4 et 5 heures.



MOTS CLÉS  
basting, boeuf, Ribs

