

Ribs Kansas City Style



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

4 h

REPOS

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 4 trains de ribs baby back ribs
- 1 cup de sel à frotter classique p.13
- 1 cup de sauce BBQ
- 1 vaporisateur
- 1 cup de vinaigre de cidre
- 1 cup d'eau
- 2 cups de jus de pomme
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre de cane
- 1 flacon de sirop d'Agave

INSTRUCTIONS

1. A l'aide d'un couteau à pointe ronde, enlevez la membrane qui se situe côté os sur toute la longueur des ribs. Cette membrane est imperméable et durcit pendant la cuisson, il faut donc la retirer. La première étape est de passer un couteau à beurre (non pointu) entre l'os et la membrane.
2. La seconde étape est de glisser 1 ou 2 doigts entre la membrane et les os pour décoller la membrane et la soulever
3. la troisième étape consiste à retirer complètement la membrane.
4. Saupoudrez une bonne quantité de sel à frotter classique des 2 côtés du ribs, et appuyez bien à l'aide de vos mains pour que le sel pénètre la viande. Réservez au frais pendant 1 heure mais pas plus. Tout dépend de la quantité de sel qu'il y a dans le rub, mais avec celui-ci je déconseille plus d'une heure de marinade.
5. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C. Une fois que le BBQ est prêt, placez les ribs sur la grille dans la partie "froide" du BBQ, ajoutez des copeaux ou un bloc de bois pour fumer et fermez le couvercle. Pendant que le BBQ chauffe, mélangez le jus de pomme, l'eau et le vinaigre dans une casserole, et faites bouillir rapidement. Versez le contenu dans un vaporisateur.
6. Toutes les 15 minutes, ouvrez le BBQ et vaporisez un peu du mélange eau/pomme/vinaigre sur les ribs. Asseyez d'aller vraiment vite pour faire cela parce qu'à chaque fois que vous ouvrez le BBQ, la température descend.
7. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de vos ribs. On vous parlera certainement de méthodes comme la 3-2-1, mais croyez-en mon expérience et les milliers de trains de ribs que j'ai cuit, il ne faut généralement pas plus d'une heure et trente minutes pour cuire correctement un train de baby back rib.

8. Dès que la chair se rétracte un peu des os, utilisez une feuille d'aluminium doublée et déposez un peu de sucre de cane, quelques morceaux de beurre et un filet de sirop d'Agave. Couchez le ribs, coté viande vers le bas, sur le mélange sucre/beurre. Aspergez le haut du ribs (côté os) avec votre mélange de jus de pomme et vinaigre et fermez fermement l'aluminium. Si jamais les os venaient à faire des trous dans l'aluminium, ajouter une feuille supplémentaire. Remettez les paquets de ribs dans le BBQ et refermez le couvercle, toujours à 110°C pour une heure et demi de plus. Retirez les ribs du BBQ et laissez-les encore reposer 15 minutes dans l'aluminium.
9. Ouvrez les paquets et appliquez une fine couche de sauce BBQ sur les ribs à l'aide d'un pinceau. Replacez-les dans le BBQ pendant 10 minutes pour que la sauce caramélise un peu, et vous pouvez enfin servir !



MOTS CLÉS

porc, Ribs