

Ribs authentiques



INGRÉDIENTS

- 4 trains de ribs baby back ribs
- 1 cup de sel à frotter Texas
- 1 cup de sauce BBQ
- 1 vaporisateur
- 1 cup de vinaigre de cidre
- 1 cup d'eau

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.
2. Saupoudrez une bonne quantité de sel à frotter Texas 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.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 110°C (225°F)
4. Placez les ribs dans le BBQ à 110°C, couvercle fermé pendant 4 à 6 heures.
5. Toutes les. 30 minutes, vaporisez un mélange de 50% d'eau et 50% de vinaigre de cidre.

