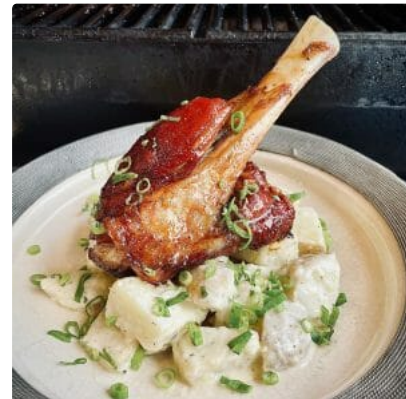


Jarret d'agneau façon Lexington



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

2 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 4 jarrets d'agneau
- Un peu de rub spécial agneau
- 1 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 1/4 tasse de ketchup
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 tasse de sauce Worcestershire

INSTRUCTIONS

1. Parer les jarrets d'agneau. Badigeonner la viande d'un peu d'huile d'olive. Appliquer une fine couche de rub. Préchauffez votre gril pour une cuisson indirecte, plaque saisie fermée, thermostat à 110°C (225°F).
2. Préparez la sauce. Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
3. Placez les jarrets sur la grille et fermez le couvercle du BBQ. Fumer les jarrets pendant une heure. Au bout d'une heure, badigeonner les jarrets toutes les 10 minutes avec la sauce. Les jarrets seront prêts lorsque la température interne sera de 145 °F (63 °C).
4. Une salade de pommes de terre chaude avec une vinaigrette Ranch sera un accompagnement parfait pour ce plat.



MOTS CLÉS

agneau, jarret, Kentucky, Lexington