

Ribs d'agneau à la grecque



INGRÉDIENTS

Pour le rub

- 2 c.à.s. de paprika doux
- 1/4 cup de sel fin
- 1/4 cup de sucre de canne
- 1/4 cup d'herbes de Provence
- 1/4 cup d'ail en poudre
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 ou 2 ribs d'agneau
- Une bouteille de beurre en spray ou de l'huile d'olive
- Un peu de sucre de canne

Pour les accompagnements

- Des pâtes grecques
- 1 courgette
- Un peu d'huile d'olive
- Des poivrons allongés
- De la feta ou un fromage grec crémeux

INSTRUCTIONS

1. Mélangez tous les ingrédients du rub
2. Graissez légèrement le ribs d'agneau avec du beurre en spray ou un peu d'huile.
3. Saupoudrez légèrement avec le sucre de canne et ensuite le rub.
4. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C. Si vous utilisez un BBQ au charbon, déposez un chunk ou 2 de bois sur les braises pour fumer.
5. Déposez le ribs dans le BBQ et fermez le couvercle du BBQ.
6. Découpez les poivrons dans le sens de la longueur pour en faire une barquette. Retirez les veines et les graines.
7. Remplissez les poivrons de feta, versez un filet d'huile d'olive et saupoudrez un peu de rub.
8. Déposez les poivrons dans le BBQ et laissez cuire.
9. Toutes les 30 minutes, vaporisez un mélange de vinaigre de cidre et d'eau sur l'agneau pour le garder humide.
10. Pour les pâtes grecques, une fois cuites, ajoutez quelques olives, de l'huile d'olive et des tranches de courgettes grillées. Vous pouvez aussi ajouter de la feta et du rub.
11. Le ribs d'agneau est cuit lorsque la viande se rétracte des os.



