

## Spareribs, sauce barbecue

FACILE

Mise en place/préparation: 10 min

Macération: 1 heure

Cuisson sur le grill : 25 à 30 min

1 ½ kg de spareribs (env.  
8 travers de porc)

6 c. à soupe de sauce barbecue  
(voir recette)

½ c. à café de sel

Badigeonner les spareribs de sauce barbecue, laisser macérer env. 1 heure à couvert au réfrigérateur. Au moment de la cuisson, enlever l'excès de sauce, éponger la viande avec du papier absorbant.

**Cuisson sur le grill:** 25 à 30 min sur les braises à chaleur moyenne. Retourner les spareribs de temps en temps et badigeonner avec la sauce réservée. Saler au moment de servir.

**Accompagnement:** bagels (petits pains américains, troués au centre), grillés.

**Par personne:** lipides 19 g, protéines 29 g, glucides 3 g, 1252 kJ (300 kcal)

### Remarque sur les quantités

Si vous souhaitez servir les spareribs et le baby-chicken pour 4 personnes, divisez par deux les quantités indiquées. Autrement les deux plats suffisent pour un barbecue de 8 personnes. Pensez alors à doubler la quantité d'oignons. Quant au dessert, il peut régaler 6 à 8 personnes.



## Sauce barbecue

Mise en place/préparation: 45 min  
pour env. 3 dl

500 g de tomates, mondées,  
épépinées, concassées

1 petit oignon, finement haché

1 gousse d'ail, pressée

1 gros piment vert, épépiné,  
finement haché

1 c. à soupe de concentré de  
tomate

¼ de c. à café de poudre de cumin

1 c. à soupe d'huile

2 c. à soupe de vinaigre de  
pomme

1 c. à soupe de moutarde mi-forte

½ c. à café de sauce Worcestershire

1 c. à soupe de cassonade

¼ de c. à café de sel

poivre du moulin

Faire revenir les ingrédients, y compris le cumin, env. 5 min dans l'huile chaude. Ajouter les autres ingrédients, cuire env. 25 min sur feu doux, laisser refroidir, présenter avec les spareribs.

**Conservation:** bien fermée, env. 2 semaines au réfrigérateur.

**Par dl:** lipides 5 g, protéines 3 g, glucides 11 g, 426 kJ (102 kcal)

## L'accord du vin

Un vin de Californie, p. ex. un cabernet sauvignon, s'impose tout naturellement pour accompagner les spareribs et le baby-chicken à l'ananas. Sur ce dernier, vous pouvez aussi envisager un opulent chardonnay. Quant au berry cobbler, il se mariera très bien avec un vin de nos régions, par exemple une amigne douce ou une petite arvine du Valais.

### Température de service

Cabernet sauvignon: 16°C

Chardonnay: 12°C

Amigne et arvine: 10°C

