Ribs de porc laqués au miel, grenailles rôties

Des ribs fondants, laqués au miel, à manger avec les doigts.

Des travers de porc Bleu Blanc Cœur cuits longuement à basse température, puis laqués au miel, à l'ail et au citron jusqu'à devenir brillants et collants. Avec des grenailles rôties, c'est le repas généreux à partager à deux.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 1 h 45 | Facile

Dans votre pack

Ribs de porc Bleu Blanc Cœur	1 × ribs de porc Bleu Blanc Cœur (1 kg)
Miel du Gâtinais 250 g	1 pièce
Ail	1 filet de 3 têtes
Citron jaune	100 g
Pommes de terre grenailles	500 g

À prévoir à la maison

4 cuillères de sauce soja, 2 de ketchup, paprika, sel.

Allergènes

Soja (sauce soja).

La recette

1. Mélangez le miel, l'ail écrasé, le jus de citron, la sauce soja, le ketchup et le paprika.
2. Badigeonnez les ribs, enveloppez-les dans du papier aluminium et enfournez 1 h 30 à 150 °C.
3. Ouvrez l'aluminium, badigeonnez de nouveau et passez 15 minutes à 220 °C, en laquant deux fois.
4. Rôtissez les grenailles en même temps, avec un filet d'huile et du sel.
5. Coupez les ribs entre les os et servez bien chauds.

Le mot du marchand

La cuisson lente d'abord, la laque ensuite : sinon le miel brûle avant que la viande soit tendre.

À table avec : *Un Côtes du Rhône ou une bière ambrée.*