




RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE, ÉPIS DE MAÏS ET PURÉE DE PATATE DOUCE

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Travers de porc	500 g	900 g
Ketchup	100 g	150 g
Citron(s) vert(s)	1 pièce	2 pièces
Sauce Worcestershire	3 cl	5 cl
Orange(s) à jus	1 pièce	2 pièces
Épices à barbecue	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Tabasco	Quelques gouttes	Quelques gouttes
Gingembre moulu	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Miel	1 cuillère à café	1 cuillère à soupe
Patate douce	300 g	500 g
Mini-maïs	6 pièces	12 pièces
Dans votre placard :		
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 20 mn

1. La sauce barbecue

- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un bol, mélangez les épices, le miel, le jus d'orange, le zeste râpé et le jus du ou des citron(s) vert(s), quelques gouttes de Tabasco, la sauce Worcestershire et le ketchup.

2. Le travers de porc

- Disposez le travers de porc dans une casserole d'eau froide. Faire bouillir puis égouttez. Disposez dans un plat et assaisonnez de sel et de poivre. Badigeonnez de la sauce barbecue et cuire au four pendant 20 à 25 minutes en retournant les ribs régulièrement.

3. Les légumes

- Epluchez la patate douce et la couper en morceaux. La faire cuire dans une casserole d'eau. Une fois fondant, l'égouttez et l'écrasez à la fourchette. Détendre la patate douce avec un peu de lait chaud si vous souhaitez avoir une texture plus lisse. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Dans une poêle, faire sauter les mini-maïs dans le beurre pendant 3 à 4 minutes.

4. Le dressage

- Dressez deux quenelles de purée de patate douce, à côté les ribs sauce barbecue et pour finir les mini-maïs en décoration.
- Good tasting, Bonne dégustation !

5. Le + du Chef

- Attention à l'utilisation du Tabasco, il est préférable d'en mettre que quelques gouttes pour la recette et en ajouter au dernier moment au souhait de chacun.

6. Les épices à barbecue

- Les épices à barbecue de notre épicier sont constituées de : basilic, poivre noir, thym, origan, persil, marjolaine, romarin, laurier, muscade et girofle.

