RIBS de porc

méthode 3-2-1
de Bee Grill

Ingredients pour 4 personnes :

- 4 Spare ribs
- 10cl Jus de pomme
- Rubs (épices pour porc)
- Papier aluminium

Instructions:

1. Retirer la membrane côté os (pour faciliter, attraper la membrane avec du sopalin)
2. Badigeonner les ribs avec de l'huile et mettre le Rubs sur toutes les surfaces
3. Allumer le charbon, dès que le kamado atteint 100°C réduire le flux d'air au maximum (légère ouverture en bas et en haut) pour maintenir la chaleur aux alentour de 120°C. Mettre le déflecteur pour une cuisson indirect.
4. Première cuisson 3 heures : Poser les RIBS côté os sur la grill, laisser cuire pendant 2 heures, Pour la 3eme heure, pulvériser les RIBS de jus de pomme toutes les 15 minutes
5. Deuxième cuisson 2 heures : Mettre les ribs dans du papier aluminium en papillote avec un peu de jus de pomme et laisser cuire 2 heures côté chaire sur la grille.
6. Troisième cuisson 1 heure : Mettre les ribs côté os sur la grille et pulvériser de jus de pomme toutes les 15 minutes.