



JAVA SUD OUEST
- ESPRITS VIGNERONS -



LA RECETTE DU CHEF JULIEN DUBOUÉ

Ribs de bœuf sauce barbecue

RIBS

- 2 kg ribs de bœuf
- 800 gr carottes
- 2 Oignons
- 1 tête d'ail
- 30 gr laurier
- 30 gr thym
- 20 gr romarin
- 20 gr de concentré de tomates

SAUCE BARBECUE

- 100 gr Fond de cuisson des ribs
- 100 gr Sauce barbecue
- 100 gr Ketchup

ASSAISONNEMENT RIBS

- 1 pincée de Sel fin
- 2 gr Poivre moulu
- 2 gr Piment d'Espelette

PRÉPARATION

Dans une sauteuse, colorer sur chacun des cotés les ribs de bœuf. Ajouter les carottes, les oignons et l'ail puis faire suer le tout légèrement

Ajouter le reste des ingrédients puis mouiller à hauteur, cuire le tout pendant 6 heures en veillant toujours bien à ce qu'il y ait une quantité suffisante d'eau.

Vérifier la texture de la viande il faut que la viande se détache des os pour une bonne cuisson.

Sortir les ribs et les assaisonner de sel, poivre et piment sur chaque face.

Sur un papier film déposer l'équivalent de 25 g de sauce barbecue maison, déposez-y le ribs puis remettez-y 25 g de sauce. Filmez le tout puis laissez au frigo quelques heures ; Lorsque le ribs est défilmé, le passer une dizaine de minutes sur chaque face au barbecue puis badigeonnez le de sauce barbecue.