

Four

Texas Ribs et haricots verts Cajun

Travers de porc Texas caramélisés à la sauce BBQ servis avec haricots verts cajun, épis de maïs et pickles grillés.






Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le ribs et les tronçons de maïs.
Découper un tronçon de pickle.
Préparer les quartiers de citron vert.

Mise en oeuvre

Badigeonner de sauce BBQ Le ribs et le faire caraméliser environ 15 minutes au four à 220 ° ou le réchauffer environ 2/3 minutes au micro-ondes et ensuite sous la salamandre ou au four 4/5 minutes (opération plus courte).

Ajouter un pic en bois aux épis de maïs et les faire griller sur la plancha.
Griller les quartiers de citron et le tronçon de pickle sur le grill ou la plancha.
Frire en friteuse à 180° maximum les haricots verts cajun, environ 2 minutes.
Servir l'ensemble sur assiette aussitôt.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
LOIN RIBS FUME		6672	500 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE		2016	40 g
HARICOTS VERTS STYLE CAJUN		7179	0.04 pces
EPIS DE MAÏS EN TRONÇON (3,5 CM)		5938	2 pces
PICKLES ENTIERES		7939	20 g
Citron vert			0.3 pces