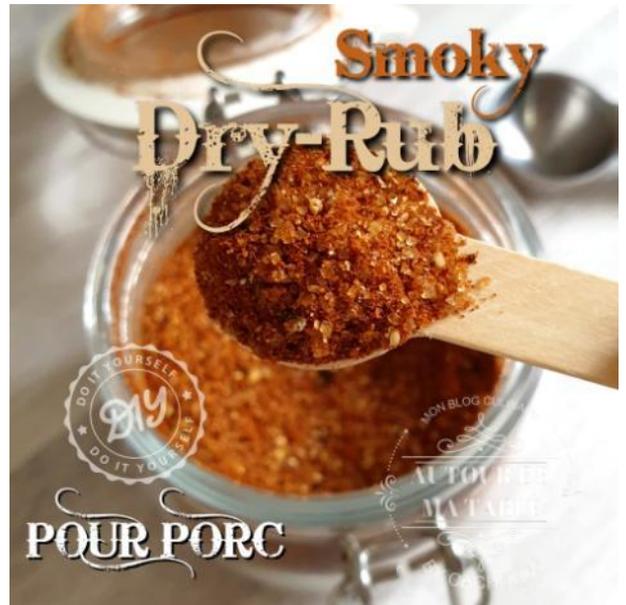


SMOKY DRY-RUB FOR RIBS

Épices à frotter pour côtes de porc

Ingrédients :

- 3 c.à.soupe de cassonade (sucre roux)
- 1 c.à.soupe et 1/2 de paprika fumé, pimentón de la Vera
- 2 c.à.café de piment doux en poudre (ou fort)
- 1 c.à.soupe et 1/2 de gros sel de Camargue (pas trop gros mais flocons, paillettes)
- 1 c.à.café de poivre noir en grains
- 1 c.à.café de graines de moutarde jaune



Préparation :

Dans le petit bocal hermétique, mesurer les épices déjà en poudre avec les cuillères 15 ml, 7,5 ml et 5 ml :

- Le paprika fumé
- La cassonade (sucre roux)
- Le piment doux ou fort (j'ai opté pour doux pour mes ninous)
- Le gros sel de Camargue (mais qui n'est pas de très gros donc parfait)

Mesurer le poivre et la moutarde avec la cuillère 5 ml.

Les mettre dans le moulin à épices (ou au mortier + pilon, je n'ai pas pu d'un bras)

Mixer grossièrement, juste concassé .

Verser sur le reste des épices présentes dans le pot.

Fermer le pot et secouer vigoureusement dans tous les sens. Et voilà, c'est prêt

Plus qu'à frotter doucement en massage votre viande de porc, juste pour faire pénétrer et/ou de la laisser mariner plus ou moins longtemps si vous le souhaitez ou juste saupoudrer au moment de la cuisson.

Cuisson au grill Autosense™ All-Clad pour ma part, le top car il calcule tout pour vous et sonne quand la viande est cuite à souhait...

Astuces et conseils :

Pourquoi utiliser un RUB ?

- pour ajouter de la saveur et de la texture sur la surface de la viande sans ajouter d'humidité supplémentaire (eau, citron, vin ou huile).

A noter :

Ne trouvant pas le sel casher utilisé généralement par les américains dans leur préparation, je l'ai donc analysé virtuellement et j'ai trouvé ce compromis beaucoup moins onéreux également.

Ci-dessous sel casher ni fin ni gros.

Il est possible de le remplacer également par le gros sel rose de l'Himalaya concassé si vraiment gros.

