

RECETTE DU PORC BARBECUE à L AMÉRICAINE, FAÇON HIGHLAND PARK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-porc-barbecue-lamericaine-bbq-pork-ribs/>

Un plat familial américain, un classique des barbecues nord-Américains, les «Barbecue Pork Ribs» ou Travers de Porc sauce barbecue sont un délice de porc en marinade, à cuire au grill ou au four

Parts : 8

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 2 H

Volume : 2 Kg de Travers de Porc (Ribs)

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Barbecue, Plat Salé, Viande

Ingrédients

Avec 2 kg de viande

*Viande

2 kilogrammes de Travers de Porc ("Ribs" en Anglais, et "côtes levées" au Québec). Pas déniché partout, mais pas si difficile à trouver: Certains supermarchés en proposent. Vous pouvez également les commander chez votre boucher

*Marinade

6 Gousses d'Ail

1 cuillère à café de Piment d'Espelette Ou un autre piment genre chili ou autre

2 cuillères à café de Gingembre en Poudre Ou frais, rapé

1 cuillère à café de Paprika Il existe du «Hot Paprika» qui est piquant et un «Papikra» non piquant

70 grammes de Sucre Roux

1 cuillère à café de Curcuma

30 grammes de Vinaigre Balsamique A défaut, du vinaigre de vin

200 grammes de Miel

300 grammes de Ketchup

120 grammes de Sauce Soja 12 Centilitres/120 Millilitres

70 grammes de Whiskey 7 Centilitres/70 Millilitres. On peut remplacer par du Cognac

40 grammes de Sauce Worcestershire 4 Centilitres/40 Millilitres. Une sauce Anglaise idéale pour les viandes en barbecue

1 cuillère à soupe de Chipotlé

RECETTE DU PORC BARBECUE à L AMÉRICAINE, FAÇON HIGHLAND PARK

Avec 1,5 kg de viande

*Viande

1,5 kilogramme de Travers de Porc ("Ribs" en Anglais, et "côtes levées" au Québec). Pas déniché partout, mais pas si difficile à trouver: Certains supermarchés en proposent. Vous pouvez également les commander chez votre boucher

*Marinade

4,5 Gousses d'Ail

3/4 cuillère à café de Piment d'Espelette Ou un autre piment genre chili ou autre

1,5 cuillères à café de Gingembre en Poudre Ou frais, rapé

3/4 cuillère à café de Paprika Il existe du «Hot Paprika» qui est piquant et un «Papikra» non piquant

52,5 grammes de Sucre Roux

3/4 cuillère à café de Curcuma

22,5 grammes de Vinaigre Balsamique A défaut, du vinaigre de vin

150 grammes de Miel

225 grammes de Ketchup

90 grammes de Sauce Soja 9 Centilitres/90 Millilitres

52,5 grammes de Whiskey 5,25 Centilitres/52,5 Millilitres. On peut remplacer par du Cognac

30 grammes de Sauce Worcestershire 3 Centilitres/30 Millilitres. Une sauce Anglaise idéale pour les viandes en barbecue

3/4 cuillère à soupe de Chipotlé

Avec 1 kg de viande

*Viande

1 kilogramme de Travers de Porc ("Ribs" en Anglais, et "côtes levées" au Québec). Pas déniché partout, mais pas si difficile à trouver: Certains supermarchés en proposent. Vous pouvez également les commander chez votre boucher

*Marinade

3 Gousses d'Ail

1/2 cuillère à café de Piment d'Espelette Ou un autre piment genre chili ou autre

1 cuillère à café de Gingembre en Poudre Ou frais, rapé

1/2 cuillère à café de Paprika Il existe du «Hot Paprika» qui est piquant et un «Papikra» non piquant

35 grammes de Sucre Roux

1/2 cuillère à café de Curcuma

15 grammes de Vinaigre Balsamique A défaut, du vinaigre de vin

100 grammes de Miel

150 grammes de Ketchup

60 grammes de Sauce Soja 6 Centilitres/60 Millilitres

35 grammes de Whiskey 3,5 Centilitres/35 Millilitres. On peut remplacer par du Cognac

20 grammes de Sauce Worcestershire 2 Centilitres/20 Millilitres. Une sauce Anglaise idéale pour les viandes en barbecue

RECETTE DU PORC BARBECUE à L AMÉRICAINE, FAÇON HIGHLAND PARK

1/2 cuillère à soupe de Chipotlé

Instructions

Heritage Square Museum
3800 Homer St
Los Angeles, CA 90031
Etats-Unis
Intersection Ave 61 et Figueroa St
Los Angeles, CA 90042
Etats-Unis

Voici la recette en vidéo :

1. Préparer une casserole à bords hauts et faire bouillir de l'Eau. On va cuire les Travers de Porc (2 kg) dans cette casserole
2. La viande devant être entièrement recouverte d'Eau, on doit la couper en deux si besoin
3. Une fois l'eau portée à ébullition, plonger les Travers de Porc dans l'Eau bouillante
4. Réduire le feu : Ne pas cuire à «grosses bulles», réduire le feu et cuire à frémissement
5. Si la cuisson était trop forte, la viande risquerait de se détacher. Or, on veut une viande très tendre, et qui reste accrochée aux os.
6. Cuire 2 heures

La Sauce Barbecue

7. Dans un récipient, verser le Miel (200 g), le Vinaigre Balsamique (30 g), la Sauce Soja (120 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres), le Ketchup (300 g), le Sucre Roux (70 g), les Gousses d'Ail (6) que l'on doit émincer, et le Chipotlé (1 c. à soupe) que l'on doit écraser avec une fourchette

Qu'est-ce que le Chipotlé ?

Comme je vous le disais dans mon article sur les piments sud-Américains (voir ICI), le Chipotlé est un piment qui apporte un gout fumé vraiment distinctif et intéressant

Le Chipotlé est tout simplement le fameux piment Mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé

On retrouve le Chipotlé dans de nombreuses sauces et préparations culinaires Mexicaines

Si vous habitez une grande ville, c'est trouvable dans les épiceries spécialisées, sinon sur internet :

Pour acheter en ligne, c'est ICI

8. Verser les épices: le Gingembre en Poudre (2 c. à café) (en poudre ou frais : (voir ICI pour éplucher du gingembre)), le Paprika (1 c. à café), le Curcuma (1 c. à café) et le Piment d'Espelette (1 c. à café) (ou une poudre de chili piquant)

9. Verser la Sauce Worcestershire (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) : C'est une sauce Anglaise à base de mélasse, de vinaigre de malt, d'anchois, d'échalote, de pulpe de tamarin, d'oignons, d'ail, et d'épices diverses... et qui se marie bien pour les marinades de viande. Un condiment très utilisé

RECETTE DU PORC BARBECUE à L AMÉRICAINE, FAÇON HIGHLAND PARK

aux USA pour les marinades.

10. Ajouter le Whiskey (70 g ou 7 Centilitres/70 Millilitres). (On peut remplacer par du Cognac)

11. On obtient une sauce avec une belle couleur

12. On peut réserver au frais pour faire reposer. Cette sauce se conserve au frais plusieurs semaines

13. Après 1 heure 15 minutes à 1 heure 45 minutes, vérifier la cuisson de la viande en plantant un couteau, puis arrêter la cuisson

14. Passer le contenu de la casserole dans une passoire, jeter le liquide et faire refroidir la viande à température ambiante pendant 15 minutes

Marinade

15. Recouvrir la viande de sauce afin de faire mariner. On doit bien remuer pour que les ribs soient recouverts sur toutes les faces

16. Faire mariner une journée entière idéalement

17. Je fais généralement la recette la veille au soir et met la marinade au frais, une nuit entière. Il faut respecter un temps minimum de marinade : 4 heures minimum afin que le jus attendrisse et imprègne la viande

Cuisson

18. Au barbecue à gaz : Cuire à feu très vif. Cuire la viande sur la grille la plus «haute», et poser une plaque en métal en dessous, sur la grille «basse» qui va ainsi récolter les jus de cuisson

19. Au barbecue à bois : Au charbon de bois, c'est encore mieux ! Je ne l'ai pas fait, mais je peux déjà imaginer le goût de charbon de bois se mêler à la marinade... (si vous le faites, laissez-moi un commentaire !!). Cuire la viande sur une grille

20. Au four : Préchauffer puis cuire à la température de 210 C. Poser les ribs sur une grille, directement sur une plaque en métal qui va récolter les jus de cuisson

21. Pendant la cuisson, badigeonner 3 fois de sauce à l'aide d'un pinceau de cuisine, pour que la viande soit sans cesse recouverte de sauce, afin de rester «juicy», ou imbibée de sauce

22. Facile au barbecue, plus contraignante au four (il faudra ouvrir et sortir 3 fois la viande pour badigeonner puis remettre au four)

23. Au barbecue : La cuisson ne devrait pas prendre plus de 10 minutes, car on avait précuit la viande. Au four : cuire légèrement plus longtemps, 10/20 minutes

24. Afin d'éviter à la viande d'accrocher, vous voulez ajouter un peu d'huile. Vous pouvez également utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

25. Une astuce : au lieu de salir la grille de barbecue, j'utilise une plaque "spécial barbecue" que je pose et que je fais préchauffer. Puis, juste avant de poser les aliments, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray). Cela facilite le nettoyage (au lave-vaisselle), et de garder ainsi mon barbecue propre ! Pour acheter en ligne, c'est ICI