

Sticky Ribs avec Tabasco



Ingrédients

Pour 4 personnes

900 g de côtes de porc
2 cc d'huile
1 oignon, pelé et haché
2 gousses d'ail, pelées et hachées
3 cc de concentré de tomates
2 cc de miel
1 cc rase de sucre brun
1 - 2 cc TABASCO® Brand Pepper Sauce
4 cc d'eau
sel, poivre noir

Préparation

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir doucement l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas bruns. Versez sur les côtes de porc.

Mélangez le concentré de tomates, le miel, le sucre brun, la sauce TABASCO® Brand Pepper et l'eau dans une cruche et versez-les également sur les côtes. Laissez mariner pendant environ 10 minutes, en retournant entre deux.

Faites cuire les côtes dans un four préchauffé (four à convection) à 180 °C pendant 40 minutes, en les retournant plusieurs fois et en les arrosant de graisse. Augmentez maintenant la température à 200 °C. Faites cuire les côtes pendant encore 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées et croustillantes. Servir dans des petits bols avec des serviettes de table.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch