

RIBS MARINÉS ET GRILLÉS

20
min

Préparation

90
min

Cuisson

Préparation:

1- Découpez les travers de porc entre chaque os.

2- Ciselez l'ail. Dans un cul de poule, mélangez l'**Ail en poudre McCormick**, le miel, le vinaigre, l'huile d'olive avec le **Mélange USA Barbecue McCormick** et assaisonnez. 3- Sur une plaque de

cuisson, déposez les morceaux de travers et enrobez de la marinade. Couvrez et laissez mariner pendant environ 4 heures au frais en remuant régulièrement.

4- Mettez au four à 180°C pendant environ 1 h et arrosez régulièrement de marinade.

5- Emballez chaque pomme de terre dans du papier aluminium. Enfourez à 180° pendant environ 30 minutes.

Ciselez les herbes et mélangez-les au fromage blanc. Assaisonnez.

Dressage:

Ôtez l'aluminium des pommes de terre, disposez-les en assiettes puis incisez-les légèrement et saupoudrez de persil. Servez avec les ribs et la sauce fromage aux herbes à côté.

Le Plus du Chef:

Pour une version plus sucrée, ajoutez de la sauce soja et du Ketchup dans la marinade.



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 2,5kg de travers de porc
- 40g d'**Ail en poudre McCormick**
- 3,5cl de vinaigre
- 22,5cl d'huile d'olive
- 20g de **Mélange USA Barbecue McCormick**
- 10g de miel
- 3g de poivre
- 6g de sel
- 1 botte de persil plat

BROCHETTES DE POULET LAQUÉ

20
min

Préparation

50
min

Cuisson

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1,8kg de blancs de poulet
- 1 pièce d'oreillons
- pêches en conserve
- Sauce soja
- 20g de **Mélange USA Barbecue McCormick**
- 4g d'**Ail en poudre McCormick**
- 1 botte de coriandre
- 5ml d'huile d'olive
- 10 pièces d'épis de maïs frais
- 25g de beurre
- ½ botte de persil plat
- 6g de sel
- 3g de poivre

Préparation:

1- Mixez les pêches avec la sauce soja, l'**Ail en poudre McCormick** émincé et le **Mélange USA Barbecue McCormick**. Assaisonnez.

2- Coupez les blancs de poulet en gros cubes et arrosez-les de la marinade.

3- Montez des brochettes avec des pics en bois trempés préalablement dans l'eau.

4- Mettez au four à 160° pendant 20 à 25 minutes et arrosez régulièrement.

5- Enroulez chaque épi de maïs dans du papier aluminium.

Enfourez-les à 210° pendant environ 20 minutes et terminez sous le grill du four pendant environ 5 minutes pour les colorer.

Dressage:

Ôtez l'aluminium des épis de maïs et disposez-les en assiettes. Ajoutez une noix de beurre et du persil ciselé. Assaisonnez. Dressez à côté les brochettes laquées avec un peu de sauce et de coriandre ciselée.

Le Plus du Chef:

Rajoutez un peu de **Mélange USA Barbecue McCormick** sur les épis de maïs.