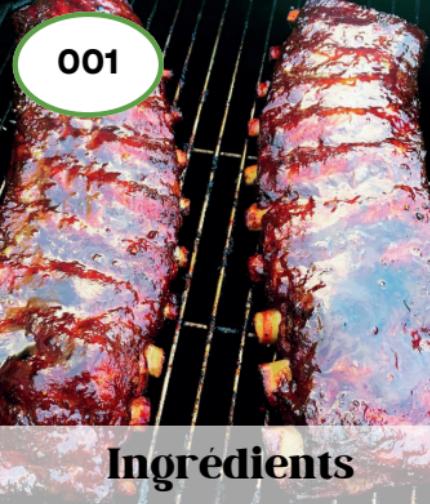


001



UN GOÛT FUMÉ, UNE TOUCHE SUCRÉE, ET LE RESTE... C'EST LA SIGNATURE XYLO !

XYLO
carbone

RIBS À LA PORC-JECTION



PRÉPARATION
45 MINUTES



CUISISON
240 MINUTES



SERVICE
2 PERSONNES

Ingrédients

POUR L'INJECTION

- ¼ TASSE DE MARINADE/INJECTION
PORC-JECTION WHAT THE PORK
(SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE)

POUR L'ASSAISONNEMENT

- ¼ TASSE D'ÉPICES À FROTTER WTP
SPICY
- ¼ TASSE D'ÉPICES À FROTTER WTP #4

POUR L'EMBALLAGE (CUISSON VAPEUR)

- ¼ TASSE DE BEURRE NON SALÉ
- ¼ TASSE DE SIROP D'ÉRABLE
- ¼ TASSE DE JUS DE POMMES
- PAPIER ALUMINIUM

PRÉPARATION DES CÔTES LEVÉES (LA VEILLE)

1. NETTOYER LES CÔTES LEVÉES, RETIRER LA MEMBRANE INTÉRIEURE.
2. PRÉPARER UNE INJECTION (EX. PORC-JECTION WTP + SUGAR DADDY BACON).
3. 4H AVANT CUISISON : INJECTER ENTRE LES OS DES DEUX CÔTÉS.
4. LAISSER REPOSER AU FRIGO.

ASSAISONNEMENT

1. SAUPOUDRER LES CÔTES AVEC LES ÉPICES WHAT THE PORK ? ÉPICÉE DES DEUX CÔTÉS.
2. RÉPÉTER AVEC LES ÉPICES WHAT THE PORK ? #4 TOUT USAGE. OBTENIR UNE COUCHE UNIFORME.

CUISISON – ÉTAPE 1

1. PRÉCHAUFFER À 300°F.
2. CUISISON DIRECTE : SURVEILLER ET TOURNER TOUTES LES 30 MIN.
3. APRÈS 2H, UNE BELLE COULEUR ACAJOU DOIT APPARAÎTRE.

CUISISON – ÉTAPE 2 (EMBALLAGE)

1. PRÉPARER : BEURRE, SIROP D'ÉRABLE, JUS DE POMME.
2. EMBALLER CHAQUE CÔTE LEVÉE DANS DU PAPIER ALUMINIUM AVEC :
 - 2 C. À SOUPE DE BEURRE
 - 1 C. À SOUPE DE SIROP D'ÉRABLE
 - 2 C. À SOUPE DE JUS DE POMME
 - 12. CUIRE 2H À 250°F, VÉRIFIER APRÈS 1H.
 - 13. OBJECTIF : 195°F À CŒUR.

FINITION

1. À 195°F, SORTIR LES CÔTES, LES BADIGONNER DE SAUCE BBQ.
2. REMETTRE SUR LE FEU INDIRECT 5 À 10 MIN POUR GLACER LA SAUCE.

(C'EST PRÉT QUAND LES OS COMMENCENT À SE SÉPARER OU QUE LA TEMPÉRATURE ATTEINT 205°F.)



Signature



WWW.XYLOCARBONE.COM