



Ingédients

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

RIBS À LA PORC-JECTION



PRÉPARATION
45 MINUTES



CUISSON
240 MINUTES



SERVICE
2 PERSONNES

Instructions

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 CUISSON : 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.

CUISSON - ÉTAPE 1

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

CUISSON - 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
3. 12. CUIRE 2H À 250°F, VÉRIFIER APRÈS 1H.
4. 13. OBJECTIF : 195°F À CŒUR.

FINITION

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

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



Signature



WWW.XYLOCARBONE.COM