



# CÔTELETTES MARINÉES AUX ÉPICES



## QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Empêche le dessèchement des aliments grillés



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 ml** Huile de tournesol

**40 g** Ketchup

**30 ml** Sauce de soja

**50 ml** Sirop d'érable

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel

Poivre noir, moulu

**2 Msp.** Paprika en poudre, doux

**1 Msp.** Piment en poudre

**2** Spare Ribs [travers de porc]

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, doucement incorporer l'huile.
2. Ajouter le reste des ingrédients et assaisonner.
3. Bien mariner les côtelettes et laisser pénétrer la marinade pendant env. 2-4 heures.
4. Mettre à griller à couvert à 200° C sur chaleur indirecte.