



CÔTELETTES MARINÉES AUX ÉPICES



QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Empêche le dessèchement des aliments grillés



15



simplement

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 pointe(s) Paprika en poudre, doux

1 pointe(s) 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.