



CARRÉS À LA MARINADE BARBECUE RIBS

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Carrés de porc avec ou sans os

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 à 0,100kg - Préparation saumure Marinade Barbecue Ribs PUR & NATUR (Réf : 87353)

Préparation saumure Optima Saumure Choix Campagnard (Réf : 739460)

PRÉPARATION

Préparer la saumure pour le trempage ou injection trempage :

10 litres Optima Saumure Choix Campagnard : 1,150 kg de mixe, 1,050 kg de sel nitrité et 7,800 litres d'eau.

Parer la viande. Injecter à 15%, puis immerger 12 heures.

CUISSON

Bouillon « Charcutier » de 2 à 3 heures de 75 à 80°C d'ambiance pour une température à cœur de 67°C.

Après 24h de refroidissement, badigeonner les viandes de Marinade barbecue Ribs.



Pour une viande plus moelleuse, utiliser le ZARTIN® N°10 (Réf : 88204).

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

