



## RIBS MARINÉS PRÉCUITS MINUTE

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Ribs de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

100 g - Sauce Marinade Ribs SA (Réf : AR02559)

### PRÉPARATION

#### 1 - Etape précuisson :

Couper les Ribs.  
Peser la Sauce Marinade Ribs SA et badigeonner les Ribs (75 g/kg).  
Verser l'ensemble dans le sac, faire le vide et sceller, masser pour bien répartir la marinade.  
Cuire au four vapeur ou bain-marie 1h30 à 2h (selon épaisseur) à une température de 75/78°C.  
Laisser refroidir en chambre froide.

#### 2 - Mise en place :

Dessouvider, ôter l'exsudat.  
À l'aide d'un pinceau, mariner les ribs avec la Sauce Marinade Ribs SA (25 g/kg).  
Présenter dans un plat prêt pour la vente.



### CUISSON

À la poêle, au grill ou à la plancha 5 min en retournant régulièrement.



Suggestion d'accompagnement :  
En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)

*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.*

