



Référent : Christophe BOURSAUT

Plat de Côtes de Boeuf à la Texane

Pour le mélange d'épices

- 2 cuillères à soupe de piment ou de paprika
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de poivre fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 2 cuillères à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de miel

La veille, préparer le mélange d'épices en combinant les épices de la marinade. Recouvrir les plats de côtes de boeuf du mélange d'épices.

Poser les plats de côtes dans un plat, couvrir d'aluminium et laisser reposer toute la nuit ou au moins 4 heures.

Allumer le barbecue jusqu'à ce que la température atteigne 110 degrés.

Placer les plats de côtes avec le côté os en contact avec la grille, bien espacés, du côté qui n'est pas allumé de façon à ce que la viande cuise en feu indirect.

Cuire les plats de côtes au minimum pendant 4 heures, voire plus, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 95 degrés.

Pendant la dernière heure de cuisson, badigeonner avec la marinade à 2 ou 3 reprises.

Bonne dégustation !



Vos recettes MDB