

Four multifonctions & four vapeur, four vapeur combiné
Temps de préparation : 15minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ribs de porc sous vide au bourbon

Pour 6 personnes



Panier de courses

2kg de travers de porcs

Pour la sauce :

100g de miel

10 cuillères à soupe de ketchup

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

6 cuillères à soupe de Whisky bourbon

4 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

Matériel

Plat universel PerfectClean Miele

Cul de poule

Sacs de mise sous-vide

Déroulé de la recette

Parer¹ la viande et retirer les excédents de gras.

Placer la viande dans des sacs sous vide de format adaptés.

Dans un cul de poule, placer tous les ingrédients de la sauce et bien mélanger.

Verser la sauce dans les sacs sous vide.

Faire le vide dans les sacs. Avec votre tiroir de mise sous vide Miele, les réglages seront les suivants : *sous vide position 3 ; soudure position 3.*

Placer en cuisson vapeur suivant le programme « cuisson sous-vide » à 55°C pendant 19 heures.
A l'issue de la cuisson, placer les sacs dans l'eau glacée pour leur donner un choc thermique.

Au moment de servir, ouvrir les sacs et placer la viande sur la plaque PerfectClean recouverte d'un papier cuisson.

Arroser généreusement de jus de cuisson.

Placer en cuisson au four en chaleur tournante à 230°C, avec fonction *Crisp* activée, pendant 15 minutes.

Astuces du chef :

Grâce à la cuisson sous vide et au choc thermique, ces Ribs sous vide peuvent se conserver jusqu'à 20 jours au frais à 5°C.

Le petit lexique :

¹Parer : Débarrasser une viande des parties non désirés (gras, cartilage, nerfs etc)