

Spare ribs à l'Américaine (travers de porc)



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	1 h
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Spare ribs à l'Américaine (travers de porc)

- 1.5 kg de spare ribs coupés
- 1 verre vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sucre brun
- 50 g beurre
- persil plat
- sel, poivre

Préparation

pour Spare ribs à l'Américaine (travers de porc)

- 1 Faites cuire les spare ribs à l'eau 1 heure environ.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer le vinaigre de cidre, le sucre, le beurre, salez et poivrez.
- 3 Étalez les spare ribs égouttés dans un plat allant au four. Enduez-les de la sauce.
- 4 Faites-les griller 10 min de chaque côté, en les badigeonnant de sauce de chaque côté.
- 5 Ciselez le persil.
- 6 Ajoutez du persil et servez avec du riz.