



## Barbecue Ribs avec Sant Geniès Rouge

---

### **Ingrédients** (pour 4 personne) :

2 travers de porc (40 cm) à couper en deux

#### *Marinade :*

- 1/2 verre de ketchup
- 1/4 de verre de jus d'ananas non sucré
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcester
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à café de thym séché
- 2 tubercules de gingembre frais râpé
- 1 bonne pincée de poivre de Cayenne
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### **Préparation :**

Placer les travers dans une cocotte-minute, les recouvrir d'eau froide ajouter une pincée de thym et laurier, porter le tout à ébullition pendant 15 min, sortir aussitôt les travers, afin qu'ils refroidissent.

Mélanger les ingrédients de la marinade.

Tartiner ensuite la viande de marinade, recouvrir les travers avec le reste de la marinade, mettre le tout au frigo pour la nuit. Y'à plus qu'à faire griller au four ou sur barbecue.