



Côte à l'os aux herbes pour barbecue



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

600 grammes de côte à l'os
1 cuillère à café de poudre de chili
1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
2 gousses d'ail (pressées)
4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
fleur de sel
poivre
1 paquet de beurre aux fines herbes (Meggle diablo)
4 oignons rouges (épluchés et coupés en 2)
1 paquet de tomate cerise
500 grammes de salade de pâtes (aux légumes grillés, Jebo)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez reposer la côte à l'os à température ambiante.
- 2.** Mélangez la poudre de chili, la cassonade, le cumin en poudre, l'ail, le vinaigre de cidre et la sauce Worcestershire.
- 3.** Imbibez la viande de cette préparation et faites-la mariner 30 minutes. Salez et poivrez selon votre goût. Disposez la viande sur le gril, à côté des oignons et tomates cerises. Faites-la cuire 5 minutes, puis retournez-la. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Laissez ensuite la viande reposer 15 minutes sur une planche, sous une feuille d'aluminium. Répartissez quelques tranches de beurre aux fines herbes sur la viande, ainsi que les oignons et tomates cerises grillés.
- 4.** Servez avec la salade de pâtes aux légumes grillés Jebo.