



Ribs avec rub au paprika relevé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de petites côtes
huile d'olive

Pour le rub :

2 cuillères à soupe de paprika fumé
2 cuillères à soupe de sucre de canne
1 cuillerée à thé de moutarde en poudre
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillerée à thé d'oignons en poudre
1 cuillerée à thé de poudre de chili
1 cuillère à soupe de sel
1/2 cuillère à soupe poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le rub : mélangez tous les ingrédients. Badigeonnez les ribs d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez avec le rub.
- 2.** Grillez les ribs 10 à 15 minutes de chaque côté, au-dessus des braises. Déplacez-les ensuite en cuisson indirecte et laissez cuire encore 20 à 30 minutes.