

# Ribs de cochon caramélisés, sauce barbecue

## Haricots cocos de Provence comme un chili

### **Pour le travers :**

2kg de travers de cochon soit 2 pièces, assaisonnement

### **Pour la sauce :**

Le jus de cuisson de la poitrine, 1 cuillère à café de fond de veau en poudre, 2 tomates, 1 anis étoilé, 1 cuillère à café d'épices à tandoori, 1 trait de vinaigre balsamique blanc, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 1 trait d'huile fumée, 1 pointe de piment d'Espelette

### **Pour les haricots :**

2 oignons, 2 poivrons, 100g de lardons, 4 gousses d'ail, 1 fenouil, 500g de haricots cocos écosés, 1 bouillon cube, 300g de tomates cerise, huile d'olive, beurre, piment d'Espelette, assaisonnement

---

### **A FAIRE LA VEILLE :**

Assaisonner les ribs de cochon de sel et poivre.

Les entourer hermétiquement de plusieurs tours de papier aluminium.

Cuire 6h au four ventilé à 75°. Placer au froid jusqu'à l'utilisation.

### **LE JOUR MÊME :**

#### **Les ribs :**

Débarrasser les ribs de leur enveloppe de papier film.

Récupérer le jus de cuisson qui s'est formé lors de la cuisson. Placer la viande dans une plaque à rôtir.

Placer autour les 2 grosses tomates pour la sauce coupées en quartiers ainsi que les tomates cerise de la garniture coupées en 2. Rôtir au four à 180° jusqu'à ce que les travers soient bien dorés et croustillants et retirer les tomates lorsqu'elles sont confites et gorgées des sucs de la viande

#### **La sauce :**

Rassembler le jus de cuisson des poitrines, le fond, les épices, le sucre, le vinaigre, les quartiers de tomates confites, 1 trait d'huile fumée, le concentré de tomate. Compléter avec un peu d'eau si nécessaire pour obtenir ¼ de litre de jus. Cuire 10mn à feu doux et mixer.

#### **Le laquage :**

Enduire les travers de cette sauce à l'aide d'un pinceau. Faire caraméliser 5 mn au four à 180° et renouveler l'opération 4 fois pour obtenir des ribs laqués.

#### **Les Haricots :**

Cuire les haricots dans une casserole d'eau avec le bouillon cube et un peu de sel. Suivant la variété cela prend entre 30 et 50mn. Les haricots doivent être fondants mais pas en purée.

Couper les oignons, les poivrons épluchés, le fenouil et ail en dés de 5mm. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive avec les lardons. Lorsque l'ensemble est bien compoté, ajouter les haricots, 1dl de bouillon de cuisson des haricots et les tomates cerise confites. Finir avec une pointe de piment et laisser compoter ensemble quelques minutes.

#### **Dressage :**

Servir les haricots dans un grand plat de terre et poser dessus les travers coupés en gros morceaux. Présenter à art le reste de la sauce BBQ.