



LES SHORT RIBS



Au sommet de mes coupes de viandes préférées trônent les short ribs. C'est clairement une pièce aussi mâle que Dwayne Johnson qui mange des roches en buvant un verre de lave à dos de crocodile et ce tant à cuire qu'à manger. Quatre os de bonheur littéralement. Je mangerais ça à toutes les jours qui finissent en « i » et un dimanche sur deux.

Mais comment le faire? Pour certain la pièce peut-être intimidante, mais la beauté de cette coupe c'est qu'elle est très simple à cuire. Le gras intramusculaire vous assure pratiquement d'une réussite. Il faut juste prendre son temps et faire les choses de la bonne façon.

Voici en gros le step by step qui vous servira de ligne directrice pour la réussir vos shorts ribs.

1- Comme avec toutes les ribs, la première étape consiste à enlever la membrane. Tu ne veux pas manger ça. Les plus lazy vont la quadriller avec un couteau, mais prends deux minutes pour l'enlever.

2- La trim. Tu as un quand même bon chunk de gras au-dessus de ton os 3 et 4. Certain enlève un peu, moi quand même pas mal. J'aime bien que mes épices soient en contact avec la viande et non du gras que je ne mangerai pas.

3- Le rub. Les puristes vont y aller avec le classique SPG (salt, pepper, garlic), mais tu as le droit de t'éclater un peu aussi. Longtemps ma recette était sel citron, poivre, Argentina bbq qc et zeste de citron. Récemment je garde un peu la même base (Sans Argentina) mais j'apporte un rub sucré et épicé en dust (un dust est appliqué plus vers la fin de la cuisson). Bref je vous dirais, mettez ce qui vous plaît et n'hésitez pas à essayer.

4- Start your engine. Le terrain de jeu se trouve entre 225f et 300f. Ta marge d'erreur est plus grande à 225, mais ça va prendre plus de temps, Quick maths. Le résultat lui peut être identique si bien exécuté. Donc allumes ton bbq/fumoir à la température voulue et ajoutes 2-3 chunks de bois (un boîte à fumée si tu as un propane) de ton essence favorite. J'aime bien le pommier pour les short ribs. Créé une zone indirecte et tu peux évidemment ajouter une pan d'eau qui rajoutera une masse dans ton bbq, donc permettra de faciliter la stabilité de ta chaleur et l'absorption de la fumée. C'est un peu un mythe de dire que la viande sera plus juteuse par contre, mais ça ne nuit pas.

5- La cuisson. Ce que tu veux atteindre ultimement c'est 203-205f de température interne. Ce qui se passe entre les deux, dépend de ton approche du bbq et de la façon que tu veux tes ribs. Chose certaine, tu dois arroser au 35-40 minutes. Comme d'hab avec soit, du jus de pomme, du vinaigre de cidre, whisky, coke, bière, bref ce qui te plaît. Pour l'emballage, tu as le choix. Il m'arrive d'optimiser le bark et seulement emballer pour le repos, mais aussi d'emballer quand le bark me convient. C'est la clé, lorsque le bark(croûte d'épices) vous convient c'est le temps d'emballer. Généralement ça se passe pas mal entre 165f et 180f. Vous emballez soit avec du papier d'aluminium ou du papier boucher avec un peu de liquide de votre spray.

#TeamPapierBoucher

6- Le repos. Donc vous avez atteint votre 203f il est temps de sortir la viande du bbq/fumoir et de la laisser reposer. Perso je laisse reposer une heure ce qui permettra au collagène de fondre et blender avec votre viande.

7- Le service. Deux options, tu coupes entre les os et tu sers ou tu mets une fine couche de sauce, retourne rapidement 5 minutes ou pas si tu n'en peux plus avant de couper entre les os.

Si tu es avec des potes, calcules 2 os par personnes avec un peu de backup et un side. Ah oui, l'injection.. c'est une de seule pièce que je n'injecte pas (sauf dans ma recette de lollipop de short ribs(recette de fou tu devrais checker ça aussi)), mais tu peux clairement le faire si tu feels pour ça. Je ne cuisine jamais au temps, mais calcules environ 4-5 heures de cuisson.

Have fun et après y avoir goûté, tu réalisera que le bœuf n'a pas été sacrifié pour rien..so good!