



Spare ribs et galettes de pomme de terre

SPARE RIBS (pour 4 personnes)

- 1 kg de travers de porc
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 4 c à s de miel
- 6 c à s de sauce soja
- 2 c à s de ketchup
- 2 c à s de vinaigre de xérès
- Quelques gouttes de tabasco
- Thym
- Laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Mettez les travers de porc dans une cocotte dans de l'eau froide, avec de l'huile d'olive, du thym et du laurier, faites cuire +/-20'.

2/ Egouttez, essuyez et laissez refroidir les travers.

3/ Pendant ce temps mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Badigeonnez-en les travers de porc et mettez-les au frais une nuit en les retournant de temps en temps.

4/ 45' avant de passer à table, mettez la viande au barbecue ou sous le grill du four en les arrosant souvent avec le reste de la marinade.

GALETTE DE POMMES DE TERRE (pour 4 personnes)

- 4 grosses pommes de terre épluchées
- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 1 verre de lait
- 4 cuillerées à soupe d'huile neutre
- Sel
- Poivre du moulin



- 1/ Passez les pommes de terre sous l'eau du robinet, séchez-les dans un linge, râpez-les finement.
- 2/ Versez la farine dans un récipient creux, creusez un puits au milieu et mettez-y les oeufs, la moitié de l'huile et une partie du lait. Incorporez-les à l'aide d'un fouet, en ajoutant progressivement le reste du lait.
- 3/ Incorporez les pommes de terre râpées, salez et poivrez. (Si la pâte est trop liquide, ajoutez de la farine).
- 4/ Faites chauffer le reste de l'huile à feu vif dans une poêle (d'environ 26 cm de diamètre).
- 5/ Quand l'huile est bien chaude versez toute la pâte dedans.
- 6/ Faites cuire à feu moyen pendant 3 minutes. Puis retournez la galette et faites cuire de l'autre côté environ 5 minutes.
- 7/ Pendant ce temps, préparez votre salade
- 8/ Faites glisser sur un plat, coupez en parts et servez avec les spare ribs et une salade verte vinaigrée.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_spare-ribs-et-galettes-de-pomme-de-terre?id=8713659&emissionId=5931