



---

## *Marinade sèche ou Dry Rub pour le Porc*

---



*Un vrai plaisir facile à mettre en œuvre !*

*Pour le porc au barbecue , grill ou encore au four*

### *Ingrédients :*

*100 g de sucre*

*15 gr d'oignons frits mixé*

*15 gr de cumin en poudre*

*15 gr de piment*

*15 gr d'ail en poudre*

*30 g de paprika*

*Sel et poivre du moulin*

### *Préparation :*

*Mélanger tous les ingrédients dans un bol et mixer légèrement.*

*Frottez la viande sur toutes ses faces .*

*Pour un gout simple , il suffit de le faire quelques minutes avant cuisson .*

*Pour un gout plus prononcé , laisser mariner durant 1 h dans un récipient hermétique au frais.*

*Pour un gout plus ancré dans la viande , laisser mariner durant 2 à 3 h suivant l'épaisseur de la viande , dans un récipient hermétique au frais .*

*Sous vide , vous pourrez la préparer en avance ,de la même manière et laisser de 48 à 72 h avant d'être utilisée sans soucis .*

### *Info – conseils :*

*A défaut de récipient hermétique , vous pouvez emballer dans du film alimentaire au contact , toujours au frais .*

*Les légumes cuits au barbecue peuvent être saupoudrés de ce mélange avec légèreté*