



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