Sticky spare-ribs

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

2 kilogrammes de spare-ribs
8 cuillères à soupe de sauce soja
7 cuillères à soupe de ketchup
4 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe de nuoc-mâm
1 citron vert (jus)
150 grammes de beurre de cacahuètes
2 cuillerées à thé de mélange 5 épices (un mélange d'anis étoilé, de poivre du Sichuan, de fenouil, de clous de girofle et de cannelle)
200 grammes de cassonade blonde

Méthode de préparation

La veille

1. **Placez les spare-ribs dans une grande marmite profonde. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de ketchup et 2 cuillères à soupe de sucre brun. Recouvrez tous les ingrédients d'eau. Portez à ébullition. Couvrez la marmite, baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 heure. Égouttez. Séchez la viande et laissez-la refroidir.**

2. **Mélangez le reste de la sauce soja, du ketchup et du sucre brun avec la sauce poisson, le jus du citron vert, le beurre de cacahuètes et le mélange 5 épices et 150 ml d'eau portée à ébullition.**

3. **Versez le sucre brun clair dans une poêle et faites-le chauffer à feu pas trop vif. Surveillez le sucre : dès qu'il commence à fondre sur les bords, vous pouvez remuer. Laissez fondre le sucre jusqu'à ce qu'il soit liquide et caramélisé. Retirez-le du feu et ajoutez-le délicatement dans le mélange au beurre de cacahuètes. Attention : le caramel risque de crépiter et même de se figer un peu, mais ce n'est pas un problème. Reversez le tout dans la poêle et laissez fondre à feu pas trop vif jusqu'à obtenir une sauce homogène.**

4. **Laissez refroidir et versez la moitié de la marinade sur les spare-ribs. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes ou même toute une nuit.**

le lendemain

5. **Sortez les spare-ribs du réfrigérateur et posez-les sur une feuille d'aluminium (ou dans une barquette en alu) étendue sur la grille du barbecue.**

6. **Laissez-les cuire doucement pendant ± 30 minutes.**

7. **Retournez-les à mi-cuisson et rebadigeonnez-les de temps en temps de sauce.**