

## CÔTES LEVÉES DE COMPÉTITION

### LA BASE

Tu as deux sortes de ribs de porc, soit les côtes de dos (baby back) et les côtes de flanc avec lequel on fait la coupe St-Louis. La différence est que la côte de dos est moins charnue mais en même temps demande plus ou moins de préparation de la viande et est plus répandue au Québec en épicerie. La côte de flanc est bizarrement ici la moins aimée, plusieurs personnes l'attribuent au spare ribs dans ton numéro 2 pour 4. Pourtant bien apprêtée en coupe St-Louis elle a plus de viande, souvent plus juteuse et massive. Laisse faire le gars en background qui a envie de dire « that what she said ». En fait la coupe St-Louis est celle utilisée en compétition. C'est personnellement mon choix.

### LA PRÉPARATION

- Première chose à savoir les côtes ont une membrane en dessous qui doit être retirée. La technique est plutôt simple, tu dois glisser un couteau à beurre en dessous de la côte, collé sur l'os pour la décoller. Ensuite tu pourras facilement la retirer à l'aide d'un essuie-tout.
- Une fois la membrane enlevée, tu as deux choix; injection ou pas. Personnellement j'aime bien injecter mes ribs avec un mélange commerciale qui se mélange avec de l'eau et qui a des propriétés briser la fibre et permettra d'avoir des ribs plus tendres. Sinon un liquide de ton choix pourra t'aider. Le jus de pomme/cidre de pomme est un bon choix.
- Ensuite le rub ou mélange d'épices sèches en français. Personnellement, j'aime bien en utiliser plus d'un, parce que j'aime le salé de l'un, le piquant de l'autre et le sucre d'un autre, mais garde ça simple si tu commences. Il y a énormément d'excellents produits Québécois disponibles sur le marché, donc n'hésite pas à aller dans ce sens. Sinon l'option de le faire maison est bien sûr possible. Il y a des millions de recettes disponibles, dont la base est souvent la même (sel, poivre, sucre brun, ail, oignon, paprika, Chili, moutarde en poudre). Mais va-y avec les saveurs que tu aimes si tu penches vers l'option maison. Certains vont mettre une fine couche d'huile, de moutarde (amplificateur de goût) ou même de sirop d'érable avant d'appliquer le rub, qui en passant doit être mis uniformément sur les ribs. Après tout l'aspect préparation est très subjectif, ma mission est de te donner des pistes pour que tu développes un produit final qui te plaira vraiment.

### LA CUISSON

- Tu as deux écoles de pensées, les deux se valent et arrivent à un résultat somme toute très similaire. La première est le "low and slow" qui se définit par une cuisson à basse température, lentement. Ouin je suis bilingue. Généralement, la température visée avec cette technique est 225f. Certains définissent cette température comme celle des puristes. C'est la technique old school mais ça fonctionne super bien. La nouvelle vague de pitmaster préconise plutôt une température autour de 300f. Personnellement c'est mon choix, mais si tu commences le 225f te donne une marge d'erreur supplémentaire car ça cuit évidemment plus lentement.
- Tu fais donc ton choix entre 225f et 300f, sachant que le 225f prendra environ 1h30 de plus de cuisson. Il est très important de noter que la cuisson des ribs doit se faire en chaleur indirecte donc pas directement au dessus du feu.
- Pour ce qui est de l'aspect fumé, tu peux idéalement ajouter 2-3 chunks de bois ou des copeaux si tu as un BBQ au propane. Il faut savoir que la viande va absorber la fumée jusqu'à 165f interne. Au-delà de ce point, ça ne sert à rien de "oversmoke" ta viande. Je t'invite fortement à vaporiser ta viande au 30 mins durant cette étape. Pour en revenir au point précédent, tu comprendras que tu fumes ta viande plus longtemps à 225f qu'à 300f.
- Autour de 165F les signes visuels ne mentent pas, le bout des os commence à sortir, le bark (croûte d'épices) commence à être beau. Tu as donc deux choix; emballé ou pas. Personnellement j'emballerai car ça donne un meilleur résultat vu l'effet steam de l'emballage. La plupart des gens vont utiliser le papier d'aluminium qui fonctionne très bien, personnellement je préfère un papier boucher (non ciré). Je trouve que le bark se conserve mieux ainsi. Donc si tu emballes ajoute un peu de vinaigre de cidre, beurre, un peu de sirop si tu en as envie, comme je te dis tout ça est très

subjectif et il y a beaucoup de place à personnaliser ta recette gagnante. Mais vu que j'écris un texte là-dessus, je te dirais que suivre mes « hints » n'est pas une mauvaise idée.

- Ce qui nous mène à la grande finale. Encore là tu as deux choix; soit ce qu'on appelle le « clean bite » qui se définit par une viande tendre, mais un peu plus attachée à l'os. On dit clean bite car quand tu croques dedans, tu peux clairement voir ta bouchée bien définie. Ce point ce retrouve environ à 195f. L'autre option est le « fall of the bone » ou lorsque la viande se détache de l'os sans effort. Certains préfèrent car c'est ce qu'ils ont plus connu et on trouve ce point entre 205-210f. Encore là c'est une question de goût. Je parle de température et non de temps, comme d'habitude il y a tellement de variations possibles, la grosseur, l'épaisseur, la température du bbq etc. Même la température interne, les ribs c'est pas mal une des choses que je me fis plus au visuel que le temps. Les os qui sortent de 1/2'', le bark, la flexibilité du rack, voir comment ton os deal quand tu tire dessus etc. Mais ça vient avec le temps et l'expérience. Idéalement utilisé un thermomètre à lecture rapide versus une sonde. La sonde pourrait se déplacer toucher un os et fausser la donnée. La température t'aligne bien sur ton objectif; Les meilleurs ribs au monde!!
- La finale ne serait pas la finale sans la sauce ou communément appelé le glaze. Donc quand ta cuisson est prête tu appliques ta sauce BBQ préférée et tu remets au BBQ pour environ une dizaine de minutes. La sauce va caraméliser et ce sera délicieux. Évite de la mettre trop tôt, car la sauce va carboniser à cause du sucre, pis ça tu ne veux pas ça.
- La dernière étape est généralement la plus rapide, manger! Comme tu vois, c'est une technique et non simplement une recette. Amuses-toi, adaptes à tes goûts. Si tu suis ça tu seras aussi dominant à faire des ribs que Samantha Fox quand Touch me est sorti en 86.