



# SHORT RIBS CORÉEN



Ce n'est pas un secret j'adore le bœuf. Au sommet de mes coupes favorites trône les short ribs et dans toutes ses versions. La coupe coréenne ne fait pas exception. C'est quoi la coupe coréenne? Je ne te parle pas d'une genre de coupe champignon pas de séparation avec des favoris en pointes, non je parle de short ribs coupé sur la longueur en tranches d'environ 1/2 pouce d'épais. Donc ce qui permet d'en faire une grillade ou une fumaison rapide et de saisir à la fin. Je préfère la deuxième technique qui nous donne une viande très tendre et délicieuse.

Autre différence c'est qu'on va utiliser une marinade liquide versus la marinade sèche habituellement utilisé avec les short ribs.

Bref même chose mais feeling différent. Un peu comme licher de la glace dans un cornet et licher de la glace mais sur un poteau de métal l'hiver. Bon exemple douteux mais c'est clairement un feeling différent. La différence c'est que les deux versions avec les short ribs sont délicieuses.

## INGRÉDIENTS

### MARINADE

- 1/2 tasse de sauce soya
- 1/2 tasse de mirin
- 1/4 tasse sauce ponzu

- 2cs d'huile de sesame
- 1/4 tasse de jus d'orange pressé
- 1cs de sambal oelek
- 1cs de gingembre
- 1cs de hot sauce (j'ai utilisé la sauce Oncle Joe BBQ)
- 3 cs de cassonade
- 1 oignon vert
- 4 gousses d'ail haché finement

#### AJOUT EN PRÉSENTATION

- Zeste d'orange
- Graine de sésame
- Oignons verts ou ciboulette

#### TECHNIQUE

-Laisser mariner 3-4 hres

-Fumé pendant 1 hres a 225f et après griller à feu vif 2 minutes chaque côtés. Ce qui devrait vous amener entre 195-205f interne

-Mettre le zeste d'orange, graine de sesame et un peu d'oignon vert ou ciboulette on top.

