

Ribbs au four marinés sauce aigre douce fenouil et pommes de terre

Ingédients pour 2 personnes

- 6 Ribbs de travers de porc
- 2 beaux fenouils
- 2 grosses pommes de terre "Amandine"
- Sauce aigre douce
- 2 aillets
- Graines de fenouil
- Thym frais si possible sinon séché
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Dégraisser le plus possible de travers, puis à l'aide d'un couteau scie, couper les ribbs et les mettre dans un plat. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les ribbs de sauce aigre douce sur les deux faces
- Retirer les premières feuilles des aillets, puis après les avoir passés rapidement sous l'eau, les couper en rondelles. Les ajouter aux ribbs
- Saupoudrer les ribbs de graines de fenouil et ajouter quelques feuilles de thym frais.
- Ajouter un petit filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Laver les fenouils, retirer les trognons et les ciseler finement. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles très finement
- Dans un plat allant au four, mettre au fond une feuille de papier cuisson.
- Ajouter les fenouils et les rondelles de pommes de terre.
- Arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer, Remuer et ajouter un peu de graines de fenouil et de thym.
- Mettre les travers et l'aillet sur les légumes.
- Préchauffer le four à 160° c puis enfourner pour 30 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, retourner les ribs et mélanger un peu les légumes.
- Augmenter la température du four à 180° c et enfourner à nouveau pour 20 minutes
- Au bout de ce laps de temps, remuer le tour puis couvrir le plat. Enfourner à nouveau pour 20 minutes.
- Eteindre ensuite le four et laisser le tour reposer au four 15 minutes
- Servir une belle portion de légumes et ajouter les ribbs sur le dessus. Déguster aussitôt

