

Ribs 3-2-1 au fumoir

Découvrir et partager les plaisirs de la cuisine au barbecue

Portions	Préparation	Cuisson	Difficulté
2 racks de travers de porc (4 à 6 personnes)	20 min + repos du rub (idéalement une nuit)	6 heures (3h fumage + 2h emballées + 1h glaçage)	Facile

Ingrédients

- 2 racks de travers de porc (côtes levées de porc), membrane retirée
- Rub sec maison : 3 c. à soupe de paprika, 2 c. à soupe de cassonade, 2 c. à soupe de sel, 1 c. à soupe de poivre noir, 1 c. à soupe d'ail en poudre, 1 c. à soupe d'oignon en poudre, 1 c. à café de piment doux ou de chili en poudre
- Du jus de pomme (ou un mélange cidre / vinaigre de cidre) pour humidifier pendant le fumage
- Pour l'emballage : 2 c. à soupe de miel ou de beurre, et 2 c. à soupe de cassonade par travers de porc
- Votre sauce barbecue préférée pour la dernière heure

Matériel nécessaire

- Un fumoir Weber Smokey Mountain ou un barbecue avec couvercle permettant la cuisson indirecte — [acheter / voir le produit](#)
- Un thermomètre sonde, idéalement à sonde double (four + cœur de viande)
- Du papier aluminium résistant ou du papier boucher
- Un pulvérisateur (facultatif, pour humidifier la viande)
- Du bois de fumage : pommier ou cerisier pour un goût doux, hickory ou noyer pour un goût plus prononcé

Préparation

- 1 Retirez la membrane blanche et coriace au dos du rack : elle empêche la fumée de pénétrer.
- 2 Appliquez le rub généreusement dessus comme dessous. Laissez reposer au réfrigérateur plusieurs heures, idéalement toute une nuit.
- 3 Phase 1 (3h) : fumage à découvert à 105-110°C, ribs côté os vers le bas. Pulvériser un peu de jus de pomme toutes les 45 min à 1h si besoin.
- 4 Phase 2 (2h) : emballez chaque rack dans du papier aluminium avec le miel (ou le beurre), la cassonade et un peu de jus de pomme. Remettez au fumoir à 105-110°C.
- 5 Phase 3 (1h) : déballez, remettez sur la grille sans le papier, badigeonnez de sauce barbecue et laissez cuire à découvert en renouvelant la sauce une à deux fois.
- 6 Vérifiez la cuisson : température à cœur d'environ 93-95°C, la viande se courbe et la surface se craquelle légèrement sans tomber toute seule. Laissez reposer 10 minutes avant de découper.

Astuce : La méthode 3-2-1 est pensée pour les travers de porc (spare ribs), assez épais et gras pour supporter cette longue cuisson. Pour des ribs de dos (baby back ribs), plus fins, préférez une version raccourcie du type 2-2-1.

