

SMOKED BABY BACK RIBS



PREP: 5 MINUTES | PREHEAT: NONE | COOK: APPROX. 2 HOURS | MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

-  1/4 cup brown sugar
-  1/4 cup smoked paprika
-  2 teaspoons garlic powder
-  2 teaspoons onion powder
-  Kosher salt, as desired
-  Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element so it sits in place.
- 2 In a bowl, combine sugar and all spices, then liberally cover the ribs on all sides with the spice rub.
- 3 Place ribs on the grill grate lengthwise, then close the hood.
- 4 Use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top.
- 5 Select **SMOKER**. Set grill temperature to 250°F and time to 2 hours. Select START to begin cooking. There is no preheat time for the SMOKER function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 3 to 6 minutes, then cooking will begin and the timer will start counting down.
- 6 When 30 minutes remain on the timer, start checking the ribs' doneness. Cooking is complete when the internal temperature of the ribs reaches 203°F. When ribs are done cooking, remove them from the grill and let rest for 10 minutes. Cut as desired and serve with the sauce of your choice.

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS FUMÉES



PRÉPARATION : 5 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : AUCUN | CUISSON : ENVIRON 2 HEURES | DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

-  1/4 tasse de cassonade
-  1/4 tasse de paprika fumé
-  2 c. à thé de poudre d'ail
-  2 c. à thé de poudre d'oignon
-  Sel casher, au goût
-  Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant pour qu'elle soit bien en place.
- 2 Dans un bol, mélangez la cassonade et toutes les épices, puis couvrez généreusement les côtes de tous les côtés avec le mélange d'épices à frotter.
- 3 Placez les côtes sur la grille du gril, sur la longueur, puis refermez le couvercle.
- 4 Utilisez la pelle à granulés pour verser les granulés dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli.
- 5 Sélectionnez **SMOKER (fumoir)**. Réglez la température à 250°F et le temps de cuisson à 2 heures. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. La fonction SMOKER (fumoir) ne comporte pas de temps de préchauffage. Les granulés de bois passeront par un cycle d'allumage (IGN) pendant trois à six minutes, puis la cuisson commencera et la minuterie lancera le décompte.
- 6 Trente minutes avant la fin de la minuterie, Commencez à vérifier la cuisson des côtes. La cuisson est terminée lorsque la température interne des côtes atteint 203°F. Une fois les côtes cuites, retirez-les du gril et laissez-les reposer 10 minutes. Coupez au goût et servez avec une sauce au choix.