Difficulté

Viande : Porc

Morceaux : Travers

Travers de Porc du Limousin caramélisé

Recette de Émile MIKE La Cagette (33-Bordeaux)

TEMPS

Préparation : 25 min
Modes de cuisson : à poêler ou griller
Temps de cuisson : 2h15

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre en poudre
- 25 cl de sauce de soja
- Le jus d'un citron vert
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 oignon grossièrement haché
- 2 gousses d'ail grossièrement hachées
- 2 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 800 g de travers de Porc (poitrine)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Faites bouillir le sucre dans un peu d'eau jusqu'à obtenir un caramel blond.
Incorporez doucement la sauce de soja, ajoutez le jus de citron, la coriandre, l'oignon, l'ail et le gingembre.
Mélangez.
3. Dans un plat à gratin, disposez les travers de porc entiers.
Badigeonnez-les de la préparation puis versez tout le reste dans le plat.
Enfournez sans couvrir pendant 2 heures en arrosant toutes les 15 minutes.
4. Quand la viande est bien dorée et croustillante, sortez le plat du four et retirez la viande du plat.
Versez le liquide de cuisson dans une casserole, faites-le réduire légèrement en une sauce un peu liquide.
Filtrez dans une passoire à grille fine, réservez au chaud.
5. Découpez les travers en 4 portions, arrosez-les de sauce chaude avant de servir.

Crédit photo