

## *Les travers de porc Laqués au Miel et Soja*

### **INGRÉDIENTS:**

- 2kg de travers de porc
- Marinade:
  - 60g de jus de citron
  - 160g de miel
  - 100g de sauce soja
  - 3g de mélange 4 épices
  - 20g de fécule de maïs
  - 50g d'huile d'olive
  - 10g d'ail haché
  - 5g de gingembre haché

### **PRÉPARATION:**

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans une casserole et amener à ébullition. Laisser refroidir.

Dans un poêle bien chaude, saisir (faire colorer) rapidement les travers de porc. Les débarrasser dans un plat et les enduire généreusement avec la marinade, laisser mariner au frais durant une nuit.

(Faire saisir les travers de porc avant de les mariner permettra d'avoir une viande bien juteuse).

Le jour-même, égoutter le surplus de marinade et réserver. Glisser les travers de porc dans un four préchauffé à 160C°. Lorsqu'ils commencent à colorer, utiliser un pinceau et les badigeonner avec la marinade restante. Renouveler l'opération tout au long de la cuisson afin d'avoir un beau laquage. (Compter 1 à 2 heures de cuisson selon la taille.)

### **AU BARBECUE C'EST ENCORE PLUS SYMPA...**

Un feu doux pour une cuisson lente, la grille bien haute pour éviter que les éventuelles flammèches ne lèchent la viande, on couvre d'une feuille d'aluminium et on badigeonne régulièrement de marinade le tout en prenant l'apéro!