

# TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ

Juin 2004 (Actualisé en Août 2017)

## **Ingrédients (4 personnes) :**

- ★ 800 g à 1 kg de travers de porc
- ★ 1 citron jaune
- ★ 30 g de beurre (Margarine)
- ★ 3 cuillères à soupe de miel d'acacia
- ★ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ★ 2 cuillères à soupe de Noilly Prat (Vermouth)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 1 boîte de 4 tranches d'ananas au sirop
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 3 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Bol, Sauteuse

Préparation : 10 mn

Marinade : 1h30

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 8,60 € (soit 2,15 € par personne)



## **Recette :**

Dans un bol presser le citron et éliminer les pépins. Préparer une marinade comme suit : dans un saladier mélanger le jus de citron, le miel, la sauce soja, l'huile, le Noilly Prat et le gingembre. Saler modérément, poivrer, bien mélanger les ingrédients et ajouter la viande coupée en morceaux de 8 cm de large. Laisser mariner 1h30 à température ambiante en retournant souvent la viande. Ciseler finement persil et ciboulette. Égoutter les tranches d'ananas et couper chacune d'elles en huit morceaux.

Mettre la viande dans une sauteuse avec le beurre (la margarine) et la faire dorer à feu vif sur toutes les faces. Ajouter la marinade et laisser cuire 45 minutes à feu doux en arrosant régulièrement la viande avec le liquide de cuisson. Ajouter les dés d'ananas 20 minutes avant la fin de la cuisson. La totalité de la marinade doit avoir réduit. Dresser la viande dans les assiettes, parsemer de persil et de ciboulette ciselés, entourer de dés d'ananas. Servir avec un riz aux oignons ou une fondue d'oignons.

## **Boisson :**

Un Patrimonio rosé de Corse servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.