

Travers de porc rôtis

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 1 kg de travers de porc

Marinade

- 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères à soupe de sucre
 - 1/2 cuillère à café d'épice 5 parfums
 - 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe de sauce hoisin
-

Préparation

1. Couper les travers de porcs en morceaux de 5-6 côtes.
 2. Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole puis ajouter les travers.
 3. Amener à ébullition. Laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes en écumant régulièrement.
 4. Égoutter la viande et la laisser refroidir.
 5. Faire chauffer le four à 180°.
 6. Éplucher et hacher la gousse d'ail.
 7. Dans un bol, préparer la marinade : mélanger l'ail, le sucre, le Noilly, la sauce soja, la sauce hoisin et l'épice 5 parfums.
 8. Essuyer les travers avec du papier absorbant puis les badigeonner entièrement avec la marinade.
 9. Disposer les travers sur une grille à four. Verser dans une lèchefrite un bol d'eau.
 10. Enfourner la grille et la lèchefrite.
 11. Laisser cuire pendant une heure, en retournant les travers régulièrement et en les badigeonnant avec la marinade.
 12. A la sortie du four, découper les travers en séparant chaque côte.
 13. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau et d'une [salade de concombre au Nuoc Mâm](#).

Publié par Lucullent le 8 mars 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.