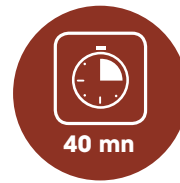


Travers de porc Tex-Mex



Ingrédients

- 1,8 kg de travers de porc
- 50 cl de ketchup
- 1 gousse d'ail haché
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- tabasco
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- sel, poivre



Préparation

Faites cuire les travers de porc dans de l'eau salée pendant 30 minutes. Égouttez et laissez refroidir puis coupez en morceaux.

Dans un récipient, mélangez l'ail, le ketchup, la sauce soja, le vinaigre, le miel, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remuez bien. Ajoutez les morceaux de travers au mélange, enrobez-les bien et laissez-les mariner pendant 1 heure.

Préchauffez le four en position grill. Disposez les travers dans un plat allant au four et faites les griller pendant 30 minutes, en retournant les morceaux de temps en temps jusqu'à ce qu'ils caramélisent.

Servez dans attendre.

Astuces de chef

• Servez ces travers de porc avec du riz aux cacahuètes. Pour cela, il vous faut : 250 g de riz blanc long grain, 400 g de haricots rouges égouttés, 100 g de maïs blanc égoutté, 25 g de beurre, 2 cuillères à soupe de cacahuètes sans sel, 2 brins de coriandre fraîche hachée. Faites cuire le riz dans de l'eau salée, égouttez-le et incorporez le beurre en remuant bien. Ajoutez les haricots, le maïs, le tabasco, les cacahuètes et la coriandre.