



Travers de Porc au Miel et aux Epices



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 kg de travers de porc

2 cs de 5 épices chinois

4 cs de miel liquide

10 cl de vin blanc sec

4 cs de sauce soja

1 cs de vinaigre balsamique

huile, sel & poivre

Trancher entre les os de façon à obtenir 3 morceaux par pers. (env. 250 g). Répartir la moitié des épices dans le fond d'un plat, ajouter les travers. Saupoudrer à nouveau d'épices, mélanger l'ensemble.

Verser dessus le vin blanc, la sauce soja. Couvrir d'un papier film et réserver au frais au minimum 1h.

Dans une cocotte, bien rissoler à l'huile les morceaux de travers. Dégraisser, ajouter le miel, le sel, le poivre et laisser mijoter pendant 30 mn. Mélanger en cours de cuisson.

Quand les travers sont bien dorés et caramélisés, verser dessus le restant de la marinade (vin blanc, soja), le vinaigre balsamique et laisser mijoter à nouveau 15 mn.