



LA RECETTE DU MOIS

— JUILLET 2024 —



Travers de porc caramélisés



Pour 6 personnes



Temps de
préparation : 10 min



Temps de cuisson :
45 min

à la boucherie de la cité-Jardin :



6 Travers de
porc

chez votre épicier :



Sucre en
poudre 300g



Sel poivre



Sauce soja
sucrée : 360ml



Miel :
90ml



Ketchup :
90ml



Gingembre
râpé : quantité
suffisante

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1

Préchauffez le four th.6 (180°C). Dans un saladier, préparez votre marinade en mélangeant la sauce soja, sel poivre et les épices de la liste (miel, ketchup et gingembre).

2

Badigeonnez les travers de sucre en poudre à l'aide d'un pinceau de cuisine. Pour que le sucre reste sur les travers, trempez le pinceau dans votre marinade au préalable.

3

Laissez le porc laqué dans la marinade pendant 15 min environ de chaque côté.

4

Pour finir, mettez les travers de porc au four pendant 45 min environ en les retournant de temps en temps pour dorer chaque côté. Le sucre va vite caraméliser vos viandes, soyez donc constamment attentif à la cuisson.

*C'est prêt
Bon appétit !*

**N'hésitez-pas à nous
partager vos festins :**



boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin