

Travers de porc sauce barbecue

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

45 min

Personnes

4

Ingédients

900g de travers de porc
1 ou 2 citrons ou lime
Huile d'olive
1 cuillère à café de pâte d'ail
Sel et Poivre
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de paprika en poudre
1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 cuillère à soupe de sucre de canne

Préparation

Arroser les travers de porc de jus de citron, saler, poivrer et laisser reposer 15 minutes.
Mélanger tous les ingrédients et délayer à l'huile d'olive.
Napper la viande généreusement puis laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
Disposer les travers de porc et sa marinade sur du papier cuisson, dans un plat allant au four.
Ajouter un peu de sucre de canne et de l'eau dans le fond du plat.
Cuire 160°C durant 1h30.
Laisser tiédir avant de découper les ribs et servir chaud.

Bon appétit !

Environ **3,75€** 
PAR PERSONNE