

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

TRAVERS DE PORC AU BARBECUE, MARINADE WESTERN !

Recette facile et tendance pour l'été !

Vous allez adorer la texture onctueuse de cette savoureuse marinade et son petit goût fumé irrésistible, typique des sauces barbecue américaines. A la cuisson, vos morceaux vont caraméliser doucement jusqu'à obtenir ce petit effet « collant » qu'on adore ♥ De quoi se lécher les doigts à la dégustation ! A noter que cette marinade convient pour toutes les viandes blanches et viandes rouges : poulet, dinde, porc, agneau, bœuf... Et pour tous les morceaux : pilons, ailes, brochettes, aiguillettes, steaks, émincés, pavés, travers, filets, grillades...

Si vous n'avez pas de barbecue ou s'il pleut : cette recette peut aussi être cuisinée au four, à la poêle, sur un grill en fonte à placer sur votre plaque de cuisson... Bref, il n'y a aucune raison pour se priver d'une si belle et bonne recette !!

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour 2 grands morceaux de travers de porc (environ...)

- ▶ 4 cuil. à s. de ketchup (prenez un bon ketchup ou préparez-le maison)
- ▶ 2 cuil. à s. de coulis de tomate
- ▶ 1 cuil. à s. de concentré de tomate
- ▶ **Vos épices :** 1 cuil. à café bombée d'**épices Barbecue** de La Cuisine des Épices + 1 cuil. à café rase de **Thym sélection** de La Cuisine des Épices
- ▶ 1 cuil. à s. de miel
- ▶ 1 cuil. à s. de moutarde (douce ou mi-forte)
- ▶ 1 cuil. à s. de vinaigre balsamique
- ▶ 1 cuil. à café d'ail en poudre
- ▶ Un peu de sel

PRÉPARATION :

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade en prenant soin de concasser le thym entre vos doigts afin de libérer ses parfums... Pensez d'ailleurs à faire la même chose lorsque vous utilisez des herbes de Provence ou tout autre herbe séchée, ça change tout !
2. Préparez vos travers de porc : commencez par enlever l'éventuel gras superflu avec un couteau. Ensuite, il faut libérer les os en enlevant la fine pellicule qui se situe du côté le plus large de votre morceau de travers (le côté où vous voyez les os). Vous allez glisser délicatement une fine lame de couteau entre deux os, depuis le bord afin de trouver cette fine pellicule qui recouvre les os. Décollez-la délicatement et quand vous en avez décollé un grand bout, vous pouvez décoller le reste en prenant une feuille d'essuie tout entre vos mains, tirez doucement. Cela se fait facilement.
3. Placez vos travers de porc dans un sac congélation zip, verser votre marinade dessus. Chassez l'air du sac puis fermez-le. Malaxez bien l'ensemble pour que les travers de porc soient bien imprégnés. **Laisser reposer au frais 2 bonnes heures.** Sortir du frais 30 min avant cuisson, afin qu'ils se remettent à température ambiante.
4. **Cuisson au barbecue :** lorsque les braises sont bien rouges, placez la grille le plus haut possible et cuire vos travers de porc. En effet, comme la marinade est un peu sucrée, si vous cuisez trop près des braises, cela va caraméliser vite et noircir. Une technique bien utile consiste à appliquer la cuisson indirecte : si vous avez un barbecue type « weber » (ou autre marque concurrente), vous avez la possibilité de mettre un maximum de braises sur un côté du barbecue. Ainsi, vous placerez vos morceaux sur la grille là où il y a le moins de braises. Et n'hésitez pas à couvrir si votre barbecue est équipé d'une cloche de cuisson.

Durée de la cuisson : très variable selon la taille de vos morceaux de viande, selon votre barbecue... Environ 30 minutes... mais à vous de voir et réajustez éventuellement !



Photographie non libre de droit. Reproduction autorisée que sur le site www.lesepicesorient.fr non autorisée.

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesorient.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

©La Cuisine des Épices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr