

Travers de porc grillés

1 kg Travers de porc entier débarrassé du gras et incisé entre chaque côte

1 cuillerée à café de sel

1 cuillerée à café de sucre

2 cuillerée à soupe de miel (facultatif)

1 cuillerée à café de sauce de soja (facultatif)

Marinade :

1 gousse d'ail pilée

3 tranche de gingembre frais pilées

2 cuillerée à soupe de sauce de soja

1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

1 cuillerée à soupe de xérès

Une heure avant de faire mariner le carré, frottez-le de sel et de sucre.

Mélanger l'ail et le gingembre avec la sauce de soja, le sucre et le xérès et enduisez le travers de cette marinade, incisions comprises.

Mettez le travers dans un plat peu profond, arrosez-le du reste de marinade et laissez-le mariner de 2 à 4 heures à températures ambiante, en l'arrosant et en le retournant de temps en temps. Ne laissez pas mariner trop longtemps, car la viande deviendrait dure) Egouttez et réservez la marinade.

Préchauffez le four à 190° (5 au thermostat). Mettez le travers sur la grille du lèche-frite que vous aurez presque entièrement remplie d'eau (afin de récupérer la graisse rendue par la viande sans qu'elle brûle)

Faites-le rôtir 45 minutes, en l'arrosant souvent avec la marinade.

Retournez-le toutes les 15 à 20 minutes pour qu'il cuire uniformément.

A mi-cuisson, vous pouvez glacer avec le miel et la sauce soja.

Vous pouvez augmenter la température à 230° (thermostat 8) pendant les 5 dernières minutes de cuisson pour que la viande croustille, mais pas plus longtemps car elle risquerait de dessécher.

Pour faire cuire les travers au barbecue, procédez de la même manière, mais avec plus de marinade, et arrosez-les plus souvent afin qu'ils ne se dessèchent pas.