



Travers de porc rôtis

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une recette de travers de porc salés-sucrés, bien moelleux et caramélisés car d'abord cuits à l'étouffé à basse température, puis rôtis à four moyen.

Un grand classique de la cuisine chinoise, aux saveurs légèrement anisées du mélange d'épices 5 parfums, et à l'umami de la sauce hoisin.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Cuisson: 3 h - Durée: 3 h 30

Ingrédients

- 1 kg de travers de porc

Marinade sèche

- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre

Sauce

- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café d'épice 5 parfums
- 1 cuillère à soupe de Xérès sec
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce hoisin
- sambal oelek

Recette liée

- [Sambal Oelek](#)

Matériel et accessoires

- 1 four fonctionnant à basse température (120°C)

Préparation

1. Couper les travers de porcs en morceaux de 5-6 côtes.
2. Préparer la marinade sèche en mélangeant le sel et le poivre.
3. Enduire les travers avec ce mélange et les malaxer à la main.
4. Les disposer dans un plat en verre, partie grasse vers le dessus.
5. Laisser reposer au moins 1/2 heure
6. Pendant ce temps, préparer la sauce: éplucher et hacher la gousse d'ail.
7. Mélanger dans un bol l'ail, le sucre, le Xérès, la sauce soja, la sauce hoisin, l'épice 5 parfums et une pointe de sambal oelek. Réserver au réfrigérateur.
8. Quand la viande a fini de reposer, recouvrir entièrement le plat de papier d'aluminium
9. Faire chauffer le four à 120°.
10. Enfournier les travers à mi-hauteur.
11. Laisser cuire pendant 2h.
12. Sortir la viande.
13. Monter le four à 180°.
14. Essuyer les travers avec du papier absorbant puis les badigeonner entièrement avec la sauce.
15. Disposer les travers sur une grille à four. Verser dans une lèchefrite un grand bol d'eau.
16. Enfournier la grille et la lèchefrite.
17. Laisser cuire pendant une heure, en retournant les travers tous les quarts d'heure et en les badigeonnant avec la sauce.
18. A la sortie du four, découper les travers en séparant chaque côte.
19. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau et d'une **salade de concombre au Nuoc Mâm**, par exemple.
- Les temps de cuisson valent pour des travers d'une épaisseur de 2 à 3 cm. Pour des travers plus épais, augmenter le temps de la deuxième cuisson.

Ingrédients originaux

- **Epices 5 parfums**
- **Sauce soja**
- **Sauce hoisin**
- **Sambal oelek**
- **Xérès sec**