

Travers ou Ribs de Porc Caramélisés

Pour 4 personnes :

- **1,5 kg de travers de porc**
- **6 grosses gousses d'ail**
- **12 cuillères à soupe de sauce soja**
- **6 cuillères à soupe de vinaigre**
- **5 cuillères à soupe d'huile**
- **4 cuillères à soupe de miel liquide**
- **4 cuillères à soupe de ketchup**
- **1 cuillère à café de grains de poivre**
- **1 cuillère à café de sel**

1. La veille ou au minimum 5 heures avant la cuisson, préparer la marinade en versant l'ensemble des ingrédients dans un saladier.
Penser à bien écraser les gousses d'ail et les grains de poivre.
2. Découper les travers de porc puis les incorporer à la marinade en les immergeant parfaitement.
3. Couvrir avec du papier aluminium et laisser mariner au réfrigérateur.
4. Dans une poêle bien chaude, verser la totalité du mélange puis cuire en prenant soin de remuer régulièrement pour éviter que cela ne brûle (environ 35 minutes).
5. Une fois tous les travers sont bien colorés et caramélisés : c'est prêt ! ☐

☐ Si vous avez une plancha, vous pouvez également effectuer la cuisson sur celle-ci en accompagnant le tout avec des légumes ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒