

Travers de porc laqués

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Marinade : une nuit

Ingrédients:

- 1 kg de travers de porc
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c à café de gingembre
- 5 c à soupe de sauce de soja
- 1 c à café de miel
- 1 c à soupe de vinaigre
- 1 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de Xéres (vin blanc sec)
- Sel
- Poivre

Recette:

- Préparez d'abord la sauce à laqué : mélangez intimement l'ail pilé, le gingembre, la sauce soja, le miel, le vinaigre, la farine, le Xéres, le sel et le poivre.
- Faites mariner les travers de porc pendant au moins 5 heures (une nuit de préférence) dans cette sauce qui sert également pour le canard ou le poulet.
- Badigeonnez de temps en temps les morceaux de viande à l'aide d'un pinceau.
- Faites ensuite cuire au four pendant 1 heure ; retournez-les toutes les 10 minutes en badigeonnant du reste de marinade.
- Servez avec du riz.

Boisson

Un bon rosé bien frais