



Travers de porc marinés



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 gousses d'ail (pressées)
6 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
200 ml de ketchup
1 cuillère à soupe de moutarde
3 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
sel et poivre
2 kilogrammes de travers de porc

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez tous les ingrédients dans un récipient (excepté les travers de porc). Nappez les travers de porc de ce mélange (réservez-en quelques cuillères à soupe). Laissez-les mariner pendant au moins 2 heures et maximum 24 heures au réfrigérateur, dans un récipient fermé.
- 2.** Placez les travers de porc sur la grille du barbecue et laissez-les cuire 3 minutes de chaque côté dans la zone chaude. Glissez les travers de porc vers la zone froide et poursuivez la cuisson à basse température pendant au moins 20 à 30 minutes de plus. Badigeonnez-les de temps en temps de la marinade que vous avez réservée.