

Travers de porc grillés au miel et au curry



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	30 min
Cuisson	30 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Travers de porc grillés au miel et au curry

- 2 kg de travers de porc frais
- 10 cl de miel d'accacia
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- 6 pincées de poivre de Cayenne en poudre
- sel

Résumé

pour Travers de porc grillés au miel et au curry

Postée par Michèle Bergeotte

Préparation

pour Travers de porc grillés au miel et au curry

- 1 Demandez au boucher de couper les travers en morceaux d'environ 6 cm de large. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les précuire 30 min, égouttez-les et laissez-les tiédir.
- 2 Préparez les braises d'un barbecue. Mettez le miel dans un bol, ajoutez le curry, le poivre de Cayenne et le jus de citron. Mélangez le tout.
- 3 Badigeonnez les travers de ce miel parfumé et posez-les sur la grille du barbecue très chaude. Laissez cuire 30 min ou à votre goût en les tournant et en les badigeonnant souvent. Servez bien chaud.