

# Travers de porc grillés au miel

Note de la recette :

 4/5**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :

30 min

Temps de repos :

4 h



- 1.5 kg de travers de porc
- 1 botte de petits oignons blancs
- 6 c. à soupe de miel liquide
- 8 c. à soupe d'huile
- 5 c. à soupe de sauce soja
- sel, poivre

un bergerac (Blanc sec, Sud-Ouest)

[imprimer la recette](#)

## Résumé :

Cette recette se prépare au four comme au barbecue.

Coupez les travers en morceaux et mettez-les dans un plat.

Dans un bol, mélangez le miel, 5 c. à soupe d'huile et la sauce soja. Arrosez les travers de ce mélange, poivrez et couvrez de film alimentaire.

Placez au frais 4 h.

Pelez et coupez les petits oignons en deux

Préchauffez le four position gril. Recouvrez la plaque du four de papier aluminium.

Égouttez les travers et disposez-les sur la grille du four avec les petits oignons.

Enfournez en plaçant la grille au dessus de la plaque.

Faites cuire 30 min en retournant régulièrement les travers pour qu'ils grillent de tous les cotés et en les arrosant régulièrement de marinade.

Servez dès la sortie du four avec du riz basmati en accompagnement.