

# Travers de porc à la cantonaise



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients :

- travers de porc : 1 kg
- sauce soja : 4 c. à soupe
- miel : 2 c. à soupe
- vinaigre blanc : 2 c. à soupe
- vin blanc : 1 c. à soupe
- ail haché : 1 c. à soupe
- sucre : 1 c. à soupe
- bouillon de volaille : 2 c. à soupe

Préparation :

Dans une terrine, mélangez la sauce de soja, le miel, le vinaigre, le vin, l'ail finement haché ainsi que le sucre et le bouillon de volaille.

Déposez-y les travers de porc afin de les recouvrir complètement.

Laissez mariner 3 h à température ambiante en prenant soin de retourner la viande de temps à autre.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Disposez les travers de porc préalablement égouttés sur la grille du four, sous laquelle vous aurez mis un grand plat creux contenant de l'eau afin de recueillir la graisse fondue.

Faites rôtir ainsi 35 min, puis augmentez la température th.8(240°C) pendant 10 min, les travers doivent être dorés et croustillants.