

Poitrine de porc épicée au barbecue

INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

- 1 beau morceau de poitrine de porc pas trop gras de 1,5 à 2 kg
- Cumin
- 4 épices
- Miel
- Piment d'Espelette
- Sel

PREPARATION

- Saler la poitrine et la poser sur le barbecue
- Cuire la poitrine pendant 1 heure à petite braise
- Badigeonner la poitrine de miel et ajouter les épices
- Remettre sur le barbecue 20 minutes environ et caraméliser légèrement la poitrine.
- Servir aussitôt !