

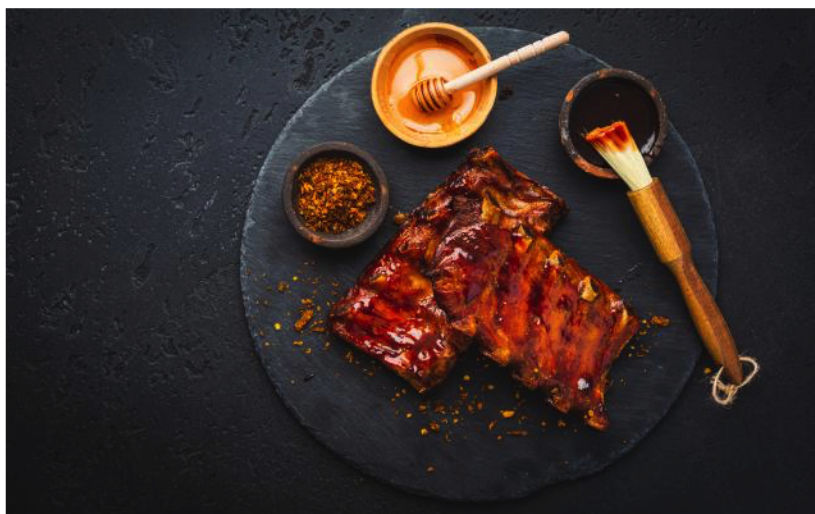
# Travers de porc marinés au miel au barbecue

30min

Facile

Bon marché

Par Bergeret



Amateurs de travers de porc, vous cherchez une idée facile à faire et succulente pour votre prochain barbecue ? Dans cette recette, le miel est votre meilleur allié. En effet, il va donner un goût caramélisé à vos travers de porc. Mais ce n'est pas le seul ingrédient de la marinade puisque vous allez rajouter du ketchup, du vinaigre de cidre, de l'ail, de la sauce barbecue maison ou du commerce et de la poudre de piment. Ensuite, vous allez laisser mariner (ou bien enrober) vos travers de porc dans cette sauce sucrée pendant au moins deux heures au frigidaire. Après une cuisson de 10 minutes, les petits et les grands gourmands se régaleront avec ces travers de porc fondants. En guise d'accompagnement, vous pouvez proposer une salade de riz, des pommes de terre ou bien des brochettes de légumes grillés. C'est trop bon !

## Ingrédients

4 personnes

4 travers de porc

4 gousses d'ail

2 c. à s. de vinaigre de cidre

Poudre de piment

Poivre

30 cl de ketchup

3 c. à s. de miel

2 c. à s. de sauce barbecue

Sel ou sel fin

## Matériel

Barbecue

Saladier

Film alimentaire

## Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **15min**



Attente : **2h**

1

Peler et presser l'ail.

---

2

Mélanger le ketchup, le miel, le sauce barbecue, le vinaigre de cidre et l'ail.

---

3

Assaisonner avec le sel, le poivre et une pointe de piment en poudre.

---

4

Recouvrir les travers de porc de cette marinade.

---

5

Couvrir avec un film alimentaire.

---

6

Laisser mariner pendant 2 heures au réfrigérateur.

---

7

Déposer les travers de porc sur la grille du barbecue.

---

8

Faire cuire la viande pendant environ 15 min en les retournant fréquemment.

---