Porc

Travers de porc de kansas city

5h05	20 min	4h35	10 min	690
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du mélange d'épices

1. A l'aide d'un fouet, mélanger toutes les ingrédients du mélange d'épices dans un saladier.
2. Les ingrédients peuvent également être mélangés à l'aide d'un robot de cuisine.

Étape 2

Préparation de la sauce barbecue

1. Dans une grande casserole, mélanger les ingrédients de la sauce.
2. Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Réduire sur feu doux et laisser la sauce mijoter sans couvercle pendant 30 minutes. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Étape 3

Préparation des travers de porc

1. Saupoudrer généreusement les travers de porc du mélange d'épices. Appuyer pour faire adhérer les épices à la viande.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les travers de porc

2.75 kg **Travers de porc**

Ingrédients pour le mélange d'épices

75 g **Sel**
50 g **Sucre roux**
50 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Ail en poudre**
1 c. à soupe **Oignons en poudre**
1.5 c. à café **Sel de céleri**
4 c. à soupe **Paprika**
1 c. à soupe **Piment en poudre**
1 c. à soupe **Poivre noir**
0.5 c. à café **Quatre-épices**
0.25 c. à café **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour la sauce barbecue

2. Laisser reposer les travers de porc le temps de préchauffer le barbecue.
3. Lorsque le charbon du barbecue devient blanc, mettre les travers de porc à griller.
4. Couvrir le barbecue avec son couvercle.
5. Faire cuire les travers de porc pendant environ 2 heures.
6. Si votre barbecue est équipé d'un thermostat, maintenir la température entre 110°C et 120°C en ajustant l'ouverture de la trappe du couvercle. Plus il y a d'air, plus la température du barbecue augmente.
7. Retourner les travers et les faire cuire encore 2 heures. Ajouter du charbon si la température baisse.
8. La viande est cuite lorsqu'elle se détache facilement de l'os.
9. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les deux faces des travers de porc de sauce barbecue.
10. Remettre les travers sur le barbecue et chauffer pendant 5 minutes.
11. Retirer les travers de porc du barbecue et laisser reposer pendant 10 minutes.
12. A l'aide d'un couteau de chef, couper les travers en tranches. Compter 4 os par section.

Étape 4

Dressage

1. Transférer les travers dans un plat.
2. Servir les ribs avec la sauce barbecue à côté.

250 g **Ketchup**
35 g **Sucre roux**
30 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
1 c. à soupe **Mélasse de sucre de canne**
1 c. à soupe **Miel**
2 c. à café **Moutarde**
0.5 c. à café **Piment en poudre**
0.5 c. à café **Poivre noir**
0.25 c. à café **Gingembre en poudre**
1 pincée(s) **Quatre-épices**
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**