



Porc

Travers de porc confits au cola



2h

15 min

1h45

0

381

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les travers de porc confits

800 g **Travers de porc**
20 cl **Soda**
1.5 c. à café **Gingembre
en poudre**
1 c. à café **Curcuma**
1 c. à café **Graines de
cumin**
1 **Gousse(s) d'ail**
4 c. à café **Miel**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Carotte(s)**
10 feuille(s) **Menthe
fraîche**

Étape 1

Préparation des travers de porc confits

- 1 Dans un plat allant au four, mélanger le curcuma, les graines de cumin, le gingembre et du sel. Ajouter le miel.
- 2 Ajouter la viande dans le plat. La masser avec le mélange d'épices et de miel sur toutes les faces.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, peler la gousse d'ail. La couper en deux pour enlever le germe puis la recouper encore en deux et la disposer dans le plat.

Étape 2

Cuisson des travers de porc confits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Arroser la viande de cola et enfourner le plat.
- 3 Au bout de 15 minutes, descendre la température à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant encore 1h30.
- 4 Arroser régulièrement la viande à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Si le volume de jus réduit trop rapidement, ajouter un peu d'eau.

Étape 3

Dressage

- 1** Disposer la viande sur une planche en bois. Récupérer les morceaux de la gousse d'ail et les disposer dessus.
- 2** A l'aide d'une mandoline, détailler de fines rondelles de carottes puis les disposer autour des travers de porc.
- 3** Ajouter quelques feuilles de menthe et servir aussitôt.