

RECETTE DES TRAVERS DE PORC GRILLES ET CAMELISES A L'ANANAS

Ingrédients :

- Un beau travers de porc charnu mais pas trop gras. Comptez 400 gr. par personne à cause des os.
- Une boîte d'ananas en tranche.
- Deux gousses d'ail
- Epices diverses.

Préparation :

Sur une planche, découper le travers en tronçons de 2,546 cm de large (en fait, on s'en fiche, couper entre les os).

Faire une marinade dans un plat à tarte métallique. La marinade sera composée ainsi :

- Eau, huile
- quelques gouttes de viandox ou nuoc nam
- une bonne cuillère à soupe de sauce barbecue
- herbes de provence
- sel, poivre, cayenne,
- deux gousses d'ail pressées ou passées à la râpe à fromage.
- Relever selon votre goût avec, au choix : harissa, huile à pizza ou Spiracha hot sauce ou tout autre condiment qui "arrache".
- Saupoudrer de sucre (équivalent d'une cuillère à soupe) ou de miel.

Bien touiller la marinade et y laisser tremper les travers 15 minutes en les retournant, en fait, le temps que le four chauffe à 200°. La taille du plat doit être calculée pour que les morceaux y soient "à l'aise mais pas trop". Ils doivent tremper dans un ½ cm. de marinade environ.

Juste avant d'enfourner, positionner chaque morceau "os vers le haut" (ou chair vers le bas....)

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire ainsi 20 minutes à 200°.

Sortir le plat, ajouter un peu d'eau si nécessaire (il ne faut pas que la sauce se termine en un ignoble mazout immangeable) puis retourner chaque morceau pour positionner la chair vers le haut.

Re saupoudrer un peu de sucre sur les travers et re-enfourner pour 10 minutes.

Enfin, sortir le plat, disposer les tranches d'ananas sur les morceaux de viande.

Allonger si nécessaire la sauce avec une partie du jus de la boîte d'ananas.

Positionner le four sur GRILL, enfourner aux ¾ de la hauteur et laisser griller 5 minutes (attention : OK pour des travers bien dorés, des bulles sur la sauce, mais pas un ignoble mazout noirâtre).

Suggestion d'accompagnement :

Un riz Basmati ou des pâtes fraîches (j'ai un penchant pour les pâtes fraîches qui prennent le goût des travers).

Coté vin, inutile d'investir dans un grand cru, le sucré-salé s'accommode mal des vins subtils.

Un beaujolais ou Gaillac feront très bien l'affaire.