



## TRAVERS DE PORC A L'ITALIENNE



### **Pour 6 personnes:**

12 côtes de travers de porc coupés dans la plus grosse partie

4 càs de miel de thym

3 càs de vinaigre de vin

1 càc de vinaigre balsamique

1 càc d'épices (poivre noir, gingembre, cardamome et badiane en poudre) 2 càs d'huile d'olive

1 grand verre de bouillon maison ou fait avec un cube

### La veille:

Faire caraméliser le miel avec le vinaigre de vin dans une petite poêle sans le faire trop colorer. Ajouter au caramel quelques cuillérées de bouillon et les épices. Cuire jusqu'à ce que vous ayez un liquide sirupeux et badigeonner les travers de porcs coupés en morceaux avec ce sirop. Réserver au frigo jusqu'au lendemain.

### Le lendemain:

Préchauffer le four à 200°. Dans une cocotte assez large et allant au four, faire revenir dans l'huile d'olive sur le gaz (ou sur votre plaque) à feu vif, les morceaux de travers en les faisant bien colorer. Les saler et les enfourner pour environ 1 heure en les arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson et le bouillon restant.

Une fois la cuisson terminée, retirer la viande de la cocotte, dégraisser le jus au maximum et le faire réduire jusqu'à la consistance d'un sirop. Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec la garniture que vous voulez.