

Travers de porc (ribs) à l'asiatique



Pour deux personnes

- 6 à 8 travers de porc (selon la taille et l'appétit)
- 2 étoiles de badiane
- 140 ml de sauce hoisin
- 1 cuillère à café de 5 épices
- 1/2 cuillère à café de poivre sichuan moulu
- 1/4 de cuillère à café de poivre noir
- 1 échalote
- 2 oranges, pressées

Normalement, il faudrait faire mariner la viande la veille, moi évidemment, j'ai dégusté la recette le matin même donc forcément, ça n'a mariné qu'une petite heure au frais, mais c'était déjà très bon comme ça, donc j'imagine que si on s'y prend la veille, c'est encore meilleur.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

Déposer les ribs dans un plat qui va au four, recouvrir de marinade, retourner pour bien enrober les ribs, filmer et laisser mariner une nuit si possible et au moins une heure si on est pressé.

Préchauffer le four à 220°C, enfourner les ribs pour une heure. Au bout d'une heure, couvrir de papier alu, ajouter au besoin un peu d'eau au fond, retourner les ribs et remettre à cuire une heure à 160°C.

Sortir les ribs environ une demi-heure avant de passer à table et les laisser tiédir sur une planche. Ils seront meilleurs tièdes que trop chauds.

Découper, servir avec un riz cantonnais, des nouilles sautées ou pourquoi pas une purée classique.