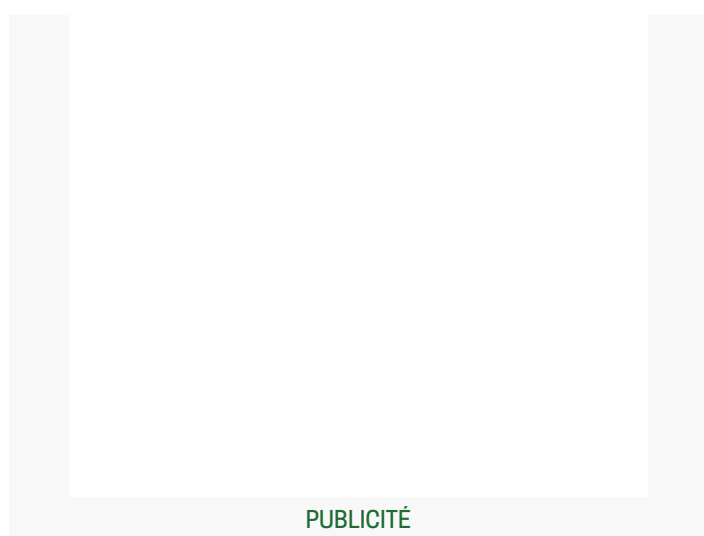


Quantité : **4 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 15 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **55 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1 travers de porc (750 g)

1 oignon, grossièrement haché

4 gousses d'ail, écrasées

30 ml (2 c. à soupe) de gingembre, râpé

1 bouquet garni (céleri, thym, laurier, persil)

250 ml (1 tasse) de fond de volaille

SAUCE

125 ml (1/2 tasse) de Calvados

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

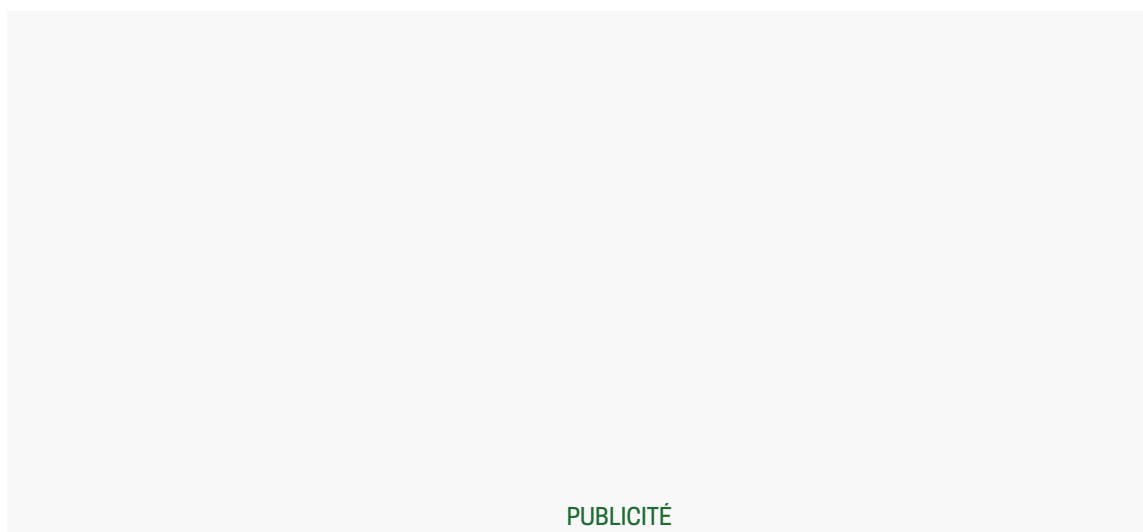
4 gousses d'ail, hachées

60 ml (4 c. à soupe) de gingembre, râpé

10 ml (2 c. à thé) de sambal oelek

Préparation

1. Dans une cocotte-minute, cuire pendant 25 min les travers de porc avec l'oignon, l'ail, le gingembre, le bouquet garni et le fond de volaille.
2. Égoutter et déposer sur une plaque recouverte de papier d'aluminium sans superposer. Réserver.
3. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
4. Préchauffer le four à broil. Badigeonner les travers de porc et cuire au four pendant 20 à 30 min sur la grille du bas avec l'élément du four du haut allumé seulement (broil).
5. Badigeonner régulièrement les travers de porc pendant la cuisson avec la sauce, pour bien les laquer. Servir chaud.






PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)


Nutrition

60 ml (4 c. à soupe) de beurre

65 ml (1/4 tasse) de sauce soya

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits de mer

 Sans arachides  Sans noix  Sans oeufs  Sans poisson

 Sans sucre ajouté