

# Travers de porc caramélisés au barbecue : La recette inratable

---

## Ingrédients nécessaires

- 1,5 kg de travers de porc (ribs) de qualité bouchère
- 100 ml de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- Poivre du moulin au goût

## Préparation de la marinade

- Mélangez la sauce soja, le miel, le ketchup, l'ail, le gingembre et l'huile de sésame dans un grand récipient.
- Badigeonnez généreusement les travers de porc sur toutes les faces avec cette préparation.
- Placez la viande dans un plat ou un sac hermétique et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (l'idéal étant une nuit complète).
- Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson pour qu'elle revienne à température ambiante.

## Maîtriser la cuisson au barbecue

- Préparez votre barbecue pour une cuisson indirecte à chaleur moyenne (environ 160°C).
- Disposez les travers sur la grille, côté os vers le bas, en évitant le contact direct avec les flammes.
- Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 1h30 à 2h.
- Badigeonnez la viande avec le reste de la marinade toutes les 20 minutes pour favoriser la caramélisation.
- La cuisson est terminée lorsque la viande se rétracte le long de l'os et devient très tendre.

## Conseils du chef pour un résultat parfait

- Surveillez la température : une chaleur trop vive brûlerait le sucre de la marinade avant que la viande ne soit cuite à cœur.

- Laissez reposer la viande sous une feuille d'aluminium pendant 10 minutes avant de découper pour conserver tout le jus.
- Pour une touche finale, saupoudrez de graines de sésame grillées et d'oignons nouveaux ciselés avant de servir.
- Accompagnez ces travers d'une salade de chou croquante (coleslaw) pour équilibrer le gras et le sucre.