

Porc

Travers de porc sauce roquefort


50 min 20 min 30 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
538
CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Verser le miel et le ketchup dans un saladier. Ajouter la fleur de thym, le cumin, le paprika et le piment d'Espelette.
- 2 Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Étape 2

Préparation et cuisson de la viande

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8-9).
- 2 Disposer les travers de porc dans un plat allant au four.
- 3 Étaler la sauce sur les deux faces des travers de porc à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Ecraser une gousse d'ail avec la peau sous la paume de la main et la mettre dans le plat.
- 5 Enfourner pendant environ 30 minutes sur position grill à puissance maximum.

Étape 3

Préparation de la sauce roquefort et du céleri

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les travers de porc

1 kg **Travers de porc**
1 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour la marinade

30 g **Ketchup**
30 g **Miel**
3 c. à café **Paprika**
3 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 c. à café **Thym**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Ingrédient pour la sauce Roquefort

50 g **Roquefort**
1 **Yaourt**

Ingrédient pour le dressage

- 1** Couper le roquefort en petits morceaux puis l'écraser à la fourchette dans un bol. Ajouter le yaourt petit à petit et mélanger.
- 2** Couper les petites branches du céleri, retirer les fils s'il y en a à l'aide d'un couteau d'office, puis le couper en bâtonnets. Réserver.

1 tige(s) **Céleri-Branche**

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir les travers de porc du four.
- 2** Verser la sauce roquefort dans un ramequin, le déposer sur l'assiette de dressage. Disposer les bâtonnets de céleri.
- 3** Couper la viande en tranches. Dresser quelques morceaux sur le plat et verser un peu de jus de cuisson.