

Travers de porc noir de Bigorre

au sirop d'érable et gingembre



Une recette au barbecue
idéale pour l'été !

Préparation :

- 1 Dans un plat creux, mélangez le ketchup, le sirop d'érable, le vinaigre, la moutarde, le gingembre, du sel et du poivre.
- 2 Ajoutez les morceaux de viande, mélangez bien et laissez mariner 4 heures au frais (ou toute une nuit pour plus de goût).
- 3 Égouttez les travers et faites-les cuire 45 minutes au barbecue, en les éloignant légèrement des braises.
- 4 Badigeonnez-les régulièrement avec la marinade pendant la cuisson pour une belle caramélisation.

Ingrédients



Pour 4 personnes

1,5 kg de travers de
porc noir de Bigorre

15 cl de sirop d'érable
3 cuil. à soupe de
ketchup

1 cuil. à soupe de
vinaigre balsamique

1 cuil. à soupe de
moutarde

2 pincées de
gingembre moulu

Sel, poivre