

Travers de porc laqués au rub porc barbecue

Le rub porc barbecue parfume immédiatement la viande d'une robe rouge brique et d'un parfum fumé qui invite à allumer le grill. Ici, des travers de porc sont massés d'un mélange d'épices puis cuits doucement pour obtenir une chair tendre qui se détache à la première pression ; la croûte extérieure devient légèrement caramélisée, épicée et ronde. Cette recette simple et conviviale est pensée pour un repas en plein air ou un dîner gourmand entre amis : texture fondante, notes de paprika fumé, ail, coriandre et une pointe de piment qui réveille l'ensemble. En moins d'une heure, tu obtiens des côtes parfumées, prêtes à être la star d'une table d'été animée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
45 min

D
DIFFICULTÉ
moyen

Ingrédients

- 1,2 kg de travers de porc, séparés en portions
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 2 cuillères à soupe de sucre roux (ou cassonade)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce (optionnel, pour le glaçage)
- 2 cuillères à soupe de Rub porc barbecue
- Sel fin 1 cuillère à café (à ajuster)
- Poivre noir fraîchement moulu ½ cuillère à café
- Quelques brins de coriandre fraîche ou de persil pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Rub porc barbecue



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160°C. Tapisse une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou utilise une grande cocotte allant au four.

Sèche les travers avec du papier absorbant. Mélange dans un bol l'huile et 1 cuillère à soupe de rub pour en faire une pâte fluide.

Badigeonne généreusement les travers avec ce mélange huile+rub. Saupoudre ensuite le reste du rub uniformément. Ajoute le sel et le poivre et masse bien chaque côté pour que les épices adhèrent.

Saupoudre le sucre roux sur les travers et arrose légèrement de vinaigre pour activer une légère réaction de caramélisation en cuisson.

Dispose les travers dans la plaque ou la cocotte, côté os vers le bas. Couvre hermétiquement de papier aluminium (ou pose le couvercle) pour conserver l'humidité.

Enfourne pour 35 à 40 minutes à 160°C pour attendrir la chair sans la dessécher.

Sors la plaque, enlève le papier aluminium. Mélange la moutarde avec une cuillère à soupe d'eau et une pointe de rub, puis badigeonne les travers.

Augmente la température à 220°C ou place les travers 5 à 7 minutes sous le gril du four pour créer une belle croûte laquée. Si tu utilises un barbecue, finis directement 5 à 7 minutes sur la grille chaude en retournant pour saisir.

Laisse reposer 5 minutes hors du four avant de découper entre les os. Parsème de coriandre ou persil haché et sers chaud.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Applique le rub au moins 30 minutes avant cuisson pour que les arômes pénètrent. 2) Pour un laquage plus caramélisé, ajoute une touche de miel ou de sirop d'érable au glaçage final. 3) Si tu grillades, fini à feu vif rapidement pour éviter de brûler les épices.

