LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Travers de porc confits, laque HotChup-érable et chou rouge braisé

Travers de porc confits, doucement rôtis puis caramélisés avec une laque HotChup-érable : voilà un plat rustique qui réchauffe les soirées fraîches. La viande devient fondante, presque confite, la peau prend une belle brillance sucrée-salée et la laque apporte une pointe piquante qui relève sans masquer. En accompagnement, le chou rouge braisé aux épices apporte de l’acidité ronde et une texture moelleuse qui tranche avec le laquage collant. Cette assiette se prépare facilement en cuisine familiale : deux temps de cuisson parallèles, une finition au four et un chou mijoté dans un bouillon parfumé. Sers-la pour un dîner convivial, avec du pain rustique pour saucer et un verre de vin rouge léger.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**70 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1,2–1,4 kg de travers de porc (côtes séparées), parés
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir moulu
- 1 c. à café de paprika fumé
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 150 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 150 ml de cidre (ou 150 ml d'eau + 1 c. à soupe de vinaigre de cidre)
- 100 g de Sauce piquante HotChup (≈6 c. à soupe), divisée
- 3 c. à soupe de sirop d'érable (ou miel), pour la laque
- 1 chou rouge moyen (≈800 g), émincé finement
- 1 oignon jaune, émincé
- 1 pomme acidulée (type Granny), coupée en petits dés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 c. à café de graines de coriandre, légèrement concassées
- 200 ml de bouillon (légumes ou volaille) pour braiser le chou
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat ou coriandre pour servir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce piquante HotChup - 275G

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 150 °C (chaleur tournante si possible). Assaisonne les travers de porc avec sel, poivre et paprika fumé.

Dans une grande poêle allant au four ou une cocotte, chauffe l'huile sur feu vif. Saisis les travers 2–3 min de chaque côté jusqu'à légère coloration.

Ajoute l'ail, le bouillon et le cidre. Couvre, enfourne et laisse cuire 60 minutes à 150 °C pour confire la viande en douceur.

Pendant ce temps, prépare le chou: fais revenir l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoute la pomme et le chou émincé, mélange.

Ajoute le cumin, la coriandre concassée, le vinaigre et les 200 ml de bouillon. Sale légèrement, couvre et laisse mijoter 35–40 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Prépare la laque: mélange 80 g (≈5 c. à soupe) de Sauce piquante HotChup avec les 3 c. à soupe de sirop d'érable.

Sors les travers du four après 60 minutes. Monte la température à 220 °C. Badigeonne généreusement de laque HotChup-érable sur toutes les faces.

Remets au four 8–12 minutes en mode gril/haut pour caraméliser la laque: surveille pour éviter de brûler. Laisse reposer 5 minutes hors du four avant de découper.

Goûte et rectifie l'assaisonnement du chou rouge (un trait de vinaigre ou une pincée de sel). Réchauffe rapidement si besoin.

Tranche les travers, nappe d'un peu de laque restante (20 g de Sauce piquante HotChup peuvent servir), dispose sur le chou braisé et parsème d'herbes fraîches.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une laque bien brillante, mélange la HotChup avec un peu de beurre fondu avant d'en napper la viande. Pour des travers encore plus tendres, ajoute 15 minutes de cuisson à basse température avant la phase de caramélisation.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit