

TRAVERS DE PORC A LA CITRONNELLE

Yolande CASALTA le 20/12/23



INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES :

- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon haché
- 2 tiges de citronnelle hachées
- 1 grosse pincée de 5 épices
- 1 cc de sel
- 1 cc de poivre fraîchement moulu
- 4 CS d'huile
- 800 g de travers de porc

Préparation

- 1) Dans un mortier, pilez l'ail, l'oignon et la citronnelle. Ajoutez le 5 épices, le sel et le poivre et liez avec l'huile. Couvrez et laissez reposer 4-6 h ou mieux une nuit.
- 2) Étalez le travers sur une grille huilée et faites cuire sur braises moyennes ou sous un gril, 15 mn ou jusqu'à ce que la viande soit croquante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Vous pouvez aussi la cuire à four moyen (90° C thermostat 5) 30 mn. Servez aussitôt.

