

# MARINADE POUR TRAVERS DE PORC

Préparation : 10 min

Repos : 2-3 h voire plus au frais



Pour 1 kg de viande :

- 2 gousses d'ail finement hachées**
- 1 noix de gingembre épluchées et finement hachée**
- 1 cuillère à soupe de nu oc mam**
- 2 cuillères à soupe de sauce soja légère**
- 4 cuillères à soupe de miel ou de caramel liquide\***
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé**
- poivre du moulin**

\*On peut remplacer le miel/caramel par une tige de citronnelle finement ciselée.

Je laisse la viande coupée en tronçons macérer pendant 2-3 heures au moins et au frais, puis je la fais cuire dans un plat à gratin, dans le four préchauffé à 180°C pendant 1/2 heure (plus ou moins selon la taille et l'épaisseur du travers). Les arroser en cours de cuisson avec la marinade.