

Travers de porc grillés

Pour 4 personnes.

800 g de travers de porc, huile.

Marinade : 100 g de confiture d'abricots, 1 c à soupe de jus de citron, 1 c à soupe de cassonade, 2 c à soupe de sauce de soja.

Couper le porc en morceaux entre les os.

Préparer la marinade. Poser les morceaux de travers dans un plat et recouvrir avec la marinade. Laisser macérer 2 à 3 h en retournant de temps en temps.

Allumer le gril du four. Huiler la grille. Poser les morceaux de porc dessus. Laisser cuire 10 mn en retournant souvent et en les badigeonnant de marinade. Servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.