

Travers de porc confit au four miel, condiment balsamique et romarin

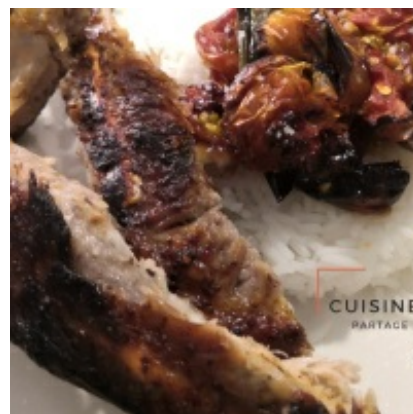
 cuisinedegut.net/2020/10/01/travers-de-porc-confit-au-four-miel-condiment-balsamique-et-romarin/

Gut

il y a 3 jours

INGRÉDIENTS

1 travers de porc
une dizaine de tomates prunes ou 20 tomates cerises
2 tomates de taille moyenne
8/10 mini poivrons
1 branche de romarin frais
2 cuillères à soupe de miel liquide
2 cuillères à soupe de Condiment Balsamique
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Retirer au maximum le gras sur le travers. Réserver
2. Verser le condiment balsamique blanc dans un ramequin et ajouter le miel. Bien mélanger et réserver
3. Laver les légumes, couper les poivrons en morceaux après avoir retiré le trognon et les pépins
4. Couper les tomates en deux
5. Mettre une feuille de papier cuisson au fond d'un grand plat allant au four
6. Répartir les légumes dans le fond du plat
7. Laver rapidement la branche de romarin et la couper en deux
8. Retirer les aiguilles d'une demie branche et les ciseler au couteau. Les répartir sur les légumes. Saler et poivrer
9. A l'aide d'un pinceau badigeonner les légumes de la préparation au miel
10. Ajouter la demie branche de romarin et les aiguilles ciselées
11. Mettre au centre le travers de porc et le badigeonner également de la préparation au miel sur les deux face. Saler et poivrer
12. Préchauffer le four à **160° c**
13. Enfourner pour **30 minutes** puis monter la température à **180° c**
14. Retirer les tomates et les poivrons et réenfourner la viande
15. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le travers soit bien doré
16. A ce moment là le retourner et remettre les légumes autour de la viande
17. Cuire jusqu'à ce que la 2ème face soit dorée
18. Eteindre le four et laisser reposer pendant la cuisson du riz
19. Cuire le riz dans de l'eau, passer l'eau, puis le rincer à l'eau froide pour retirer l'amidon.

20. Le mettre dans un saladier et le réchauffer au micro ondes.
21. Pendant ce temps là couper le travers en ribs
22. Placer des cercles dans des assiettes, les remplir de riz. Bien tasser
23. Ajouter les tomates et poivrons sur le riz et servir à côté les ribs
24. Servir et déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

Il est INDISPENSABLE de surveiller la cuisson car tout dépend des fours.

Je n'ai pas vraiment fait attention au temps de cuisson car la vue me suffit en général lorsque je cuisine mais elle était assez longue car il faut que le travers soit bien confit.

Publié par Gut

Bienvenue ! Vous trouverez sur ce blog des recettes de cuisine gourmandes, simples et variées : Du sucré, du salé, des recettes de plancha etc... Je partage volontiers mes recettes, alors adoptez les et n'hésitez pas à vous inscrire à la NEWLETTER pour recevoir toute nouvelle publication ! à Bientôt [Voir tous les articles par Gut](#)