

# Travers de porc confit au four, endives et tomates confites

 [cuisinedegut.net](http://cuisinedegut.net)

## INGRÉDIENTS

**pour 2 personnes**

*1 travers de porc*  
*Tomates confites*  
*6 endives*  
*1 branche de thym frais*  
*2 cuillères à soupe de miel liquide*  
*2 cuillère à soupe de sauce Worcester*  
*Origan*  
*Fleur de sel – Poivre au moulin*



## PRÉPARATION

1. Retirer au maximum le gras sur le travers. Réserver
2. Verser la sauce Worcester dans un ramequin et ajouter la moutarde au miel. Bien mélanger.
3. Badigeonner le travers de cette préparation à l'aide d'un pinceau
4. Retirer éventuellement les premières feuilles des endives et retirer les trognons. Les couper en deux dans la longueur
5. Mettre une feuille de papier cuisson au fond d'un grand plat allant au four
6. Placer au centre les travers
7. Ajouter autour des endives
8. A l'aide d'un pinceau badigeonner les endives de la préparation moutarde/sauce worcester
9. Ajouter le thym frais et saupoudrer d'origan. Saler et poivrer
10. Préchauffer le four à **160° c**
11. Enfourner pour **30 minutes** puis monter la température à **180°c**
12. Retourner la viande et retirer les endives.
13. Poursuivre la cuisson **jusqu'à ce que le travers soit bien doré** (environ 30 minutes)
14. A ce moment là le retourner et remettre les endives autour de la viande
15. Cuire jusqu'à ce que la 2ème face soit également bien dorée (une vingtaine de minutes ??)

16. Eteindre le four et laisser reposer en ayant ajouter quelques tomates confites autour
17. Lorsque le travers est bien cuit, le sortir et le couper en morceaux
18. Servir un morceau de travers avec des demies endives autour et quelques tomates
19. 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.

Faites attention aux endives qui ne doivent pas brûler ! Au besoin protégez les et si elles sont cuites, retirez les.