TRAVERS DE PORC GLACÉS AU MIEL ÉPICÉ

Le secret pour avoir des travers juteux, c'est de les faire cuire dans un bouillon un jour à l'avance.

Pour 4 portions

Travers de porc

1 kg de travers de porc charnus

2 feuilles de laurier

1 cuillère à café de poivre noir

1 cuillère à soupe de poivre de la Jamaïque

1 oignon jaune

1 carotte

2 gousses d'ail

1 litre d'eau

2 cuillères à café de sel

Glaçage au miel et aux épices

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de sauce d'huître

2 gousses d'ail écrasées

1 cuillère à soupe de soja chinois

1 cuillère à soupe de sambal oelek

1 cuillère à soupe de coulis de tomate

le jus d'1 citron vert

du piment séché à votre convenance

LE PREMIER JOUR

1. Prenez les travers. Broyez le laurier et les poivres dans un mortier.
2. Épluchez l'oignon, la carotte et les gousses d'ail et coupez-les en gros morceaux. Mettez les morceaux et les travers dans une grosse casserole. Recouvrez d'eau et ajoutez les aromates.
3. Faites bouillir, retirez l'écume et ajoutez du sel. Laissez mijoter pendant 50 minutes. Laissez les travers dans le bouillon et gardez-les au frais pendant la nuit.

LE SECOND JOUR

1. Allumez le grill.
2. Mélangez tous les ingrédients du glaçage.
3. Retirez les travers de la casserole, séchez-les délicatement et badigeonnez-les sur toutes leurs faces avec le glaçage.
4. Mettez les travers au grill et faites-les griller environ 10 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. La durée de cuisson varie selon l'épaisseur des travers. Servez avec des pommes de terre en quartiers et du coleslaw.