Travers de porc à la Hanoi



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g

Ingrédients

10

Pour les travers de porc

- 10 côtes de porc
- 125 g de purée de citronnelle Bresc
- 2 dl de sauce de soja
- 0,5 dl de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 125 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 125 g d'échalote hachée
- 65 g de poudre 5 épices
- 125 g de miel
- 125 g de sucre
- 0,5 dl d'huile de tournesol
- 25 g de flocons de piment rouge
- sauce barbecue coréenne

Pour la salade

- 2 laitue iceberg
- 2 bouquet de coriandre
- 2 bouquet de menthe
- 250 g de germes de soja
- 3 oignon
- 3 concombre
- 3 carotte
- 3 c.à.c. de sucre
- sel
- 3 citron vert (zeste et jus)

Méthode de préparation

Préparer une marinade lisse avec les ingrédients. Mariner les travers de porc et laisser reposer une nuit. Préchauffer le four à 120 degrés et poser les travers de porc sur une grille au-dessus d'un récipient (pour récupérer le gras qui s'égoutte). Les faire griller environ 2 heures. Les badigeonner régulièrement avec la marinade. Râper la carotte, l'oignon et le concombre. Ajouter les germes de soja et mariner avec le jus et zeste de citron vert, le sucre et le sel. Couper la laitue iceberg et mélanger avec les herbes. Servir les travers de porc avec la sauce barbecue et la salade.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000