

## TRAVERS DE PORC ET SAUCE À LA DIABLE

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

2 kg de travers de porc

#### **Marinade:**

3 tranches de lard finement émincées

1 oignon finement haché

2 gousses d'ail

3 cs de crème à rôtir

200 g de tomates concassées en dés

2 cs de moutarde forte

2 pincées de piment de Cayenne

4 cs de miel

Sel



#### **Sauce à la diable:**

4 cs de vinaigre de vin blanc

300 g de tomates bien mûres grossièrement hachées

2 cs de sucre

Beurre pour étuver

1 oignon finement haché

3 gousses d'ail écrasées

1 poivron rouge, égrené, taillé en brunoise

1-2 piments langue d'oiseau égrenés finement hachés

4 cs de persil finement haché

1/2 cc de cumin en poudre

Sel, poivre fraîchement moulu

### PREPARATION

**1** Pour la marinade, faire revenir le lard, l'oignon et l'ail dans la crème à rôtir. Ajouter les tomates, la moutarde et le piment de Cayenne. Réduire en fine purée. Porter à ébullition et réduire de moitié. Passer à travers un chinois et laisser refroidir.

**2** Badigeonner la viande de marinade. Couvrir et laisser mariner durant 12-24 heures au réfrigérateur.

**3** Pour la sauce à la diable, porter à ébullition dans une petite casserole en remuant le vinaigre avec les tomates et le sucre. Réduire en fine purée, puis écraser à travers un tamis. Etuver au beurre l'oignon, l'ail, le poivron, le piment et le persil. Ajouter la sauce tomate, puis rectifier l'assaisonnement à l'aide de cumin, de sel et de poivre. Laisser refroidir.

**4** Une heure avant de servir, sortir la viande du réfrigérateur. Enlever l'excédent de marinade, réserver, puis éponger à l'aide de papier absorbant.

**5** Déposer la viande sur la plaque du four chemisée de papier de cuisson et saisir durant 30 minutes au milieu du four préchauffé à 250 °C.

**6** Réduire la température à 200 °C. Incorporer le miel à la marinade et en badigeonner généreusement la viande. Finir la cuisson durant 10-15 minutes. Saler la viande et servir la sauce en accompagnement.

Accompagner d'épis de maïs. Au lieu de les cuire au four, griller les travers de porc.