



Les plats principaux

Travers de porc marinés avec salade de choux a la Louisiane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes de côtes de porc
40 grammes de noix de pécan (hachées gros)
1 1/2 cuillères à soupe moutarde au grain
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
5 cuillères à soupe de mayonnaise
1 1/2 cuillères à soupe de miel
100 grammes choux blancs (coupé fin)
100 grammes choux rouges (coupé fin)
1 carotte (petite, en julienne)
1 oignon rouge (ciselé)
1 persil (haché fin)
poivre
sel

Pour la marinade

5 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
5 cuillères à soupe de sucre brun
3 cuillères à soupe de sauce soja
5 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à café de sambal
5 cuillères à soupe de miel
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (doux, ciselé)
2 cuillères à café poudre de paprika
1 cuillère à café de curry en poudre

Méthode de préparation

Mélangez bien tous les ingrédients pour la marinade puis salez et poivrez. Déposez les travers de porc dans un plat puis versez dessus $\frac{3}{4}$ de la marinade. Réservez le reste de la marinade. Badigeonnez bien la viande et couvrez d'une feuille fraîcheur. Laissez mariner quelques heures à une nuit au frigo.

Pour la salade de choux mélangez la mayonnaise avec le vinaigre, la moutarde et le miel. Salez et poivrez. Mélangez ensemble le chou rouge, le chou blanc, l'oignon rouge, la carotte, le persil et les noix de pécan. Versez le dressing par-dessus et mélangez bien le tout.

Retirez les travers de porc de la marinade et grillez-les 25 minutes sur le barbecue. Retournezles régulièrement en les badigeonnant chaque fois avec le reste de la marinade. Servez avec la salade de choux.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

