



Les plats principaux

## **Travers de porc à l'ananas et coleslaw fraîche**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 kilogramme de spareribs  
2 litres de bouillon de légumes  
1 cuillère à soupe de flocons de chili  
1 poignée branche de thym  
poivre  
sel

### **Pour la marinade**

2 gousses d'ail (pressées)  
huile d'olive  
250 grammes d'ananas (frais)  
150 millilitres sauce pour wok au miel teriyaki  
120 millilitres de ketchup  
1 cuillère à café de flocons de chili  
2 cuillères à soupe de gingembre (râpé)

### **Pour la coleslaw**

200 grammes choux blancs (émincé)  
1 pomme (verte)  
4 jeunes oignons  
1 citron vert (le jus)  
3 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 cuillères à soupe de yaourt  
1 cuillère à café crème au raifort  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites cuire les travers de porc à feu doux dans du bouillon pendant 30 minutes. Cela les rendra très tendres. Retirez-les du bouillon et laissez-les refroidir.

Pour la marinade, faites revenir les gousses d'ail pressées à l'huile pendant 1 minute. Ajoutez l'ananas émincé, la sauce teriyaki, le ketchup, le piment en flocons et le gingembre. Portez lentement à ébullition et ensuite, laissez mijoter pendant 10 minutes. Mixez la sauce pour obtenir une texture bien lisse.

Enduisez de marinade les travers de porc refroidis et laissez reposer pendant au moins 30 minutes (plus longtemps de préférence).

Allumez le barbecue. Mettez le chou émincé dans un récipient, ajoutez une pincée de sel et massez le chou avec les mains pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il ramollisse légèrement. Coupez la pomme en fines lamelles et les jeunes oignons en rondelles. Mélangez-les avec le chou blanc. Mélangez la pomme et les jeunes oignons avec le chou. Fouettez le jus de citron vert, la mayonnaise, le yaourt et la crème de raifort. Salez et poivrez. Assaisonnez-en la coleslaw et réservez-la au frais.

Grillez les travers de porc dans la zone froide du barbecue pendant 20 à 30 minutes. Pendant la cuisson, enduisez-les régulièrement de marinade et retournez-les toutes les quelques minutes. Garnissez les travers de porc grillés de flocons de piment et de thym et accompagnez-les de coleslaw fraîche.

