

## Travers de porc moelleux

 20 min + 12 h de macération + 3½ h au four

1½ kg de travers de porc  
d'une seule pièce

1 dl de bière blonde

1 c. s. d'huile d'olive

100 g de séré à la crème

100 g de ketchup

50 g de sweet chili sauce

2 pincées de sel

1 c. s. de miel liquide

1 c. c. de paprika fumé

(voir Remarque)

huile pour la cuisson

1 c. c. de sel

600 g de pommes de terre  
grenaille, coupées en  
deux

½ c. c. de sel

un peu de coriandre

ou de persil plat, pluches

1. Mettre la viande dans un plat creux. Mélanger la bière et l'huile, verser dessus, laisser mariner env. 12 h à couvert au réfrigérateur en retournant une fois. Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 h avant de la saisir.

**Temps en cuisine:** env. 20 min

2. Préchauffer le four à 120° C. Glisser une plaque chemisée au milieu du four.
3. **Sauce:** mélanger séré, ketchup, sweet chili sauce et sel, mettre à couvert au frais.
4. Éponger la viande, verser le reste de la marinade dans un bol. Ajouter le miel et le paprika, mélanger, réserver.
5. Bien faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Saler la viande, saisir par portions, env. 1 min sur chaque face. Retirer la viande, baisser le feu.
6. Faire revenir les pommes de terre env. 2 min, saler. Déposer la viande sur la plaque chaude, répartir les pommes de terre à côté.

**Temps au four:** env. 3½ h

7. **Cuisson:** env. 3½ h en badigeonnant la viande trois fois avec la marinade réservée et en remuant les pommes de terre. Parsemer de coriandre, servir la sauce à part.

**Portion:** 702 kcal, lip 43 g, glu 39 g, pro 36 g



**Remarque:** le paprika fumé est vendu dans les grands supermarchés Coop. À défaut, le remplacer par du paprika mi-fort.