



Scannez-moi !

Recette intégrale
+ tous nos conseils !

★ Fiche recette ★

Travers de Porc moelleux au jus, mijotés en cocotte

Parfois appelés "ribs", les travers de porc sont souvent mis à l'honneur à l'occasion de barbecues d'été. Je vous propose de les cuisiner autrement : mijotés en cocotte. Vous allez voir, c'est RAPIDE et SIMPLE à réaliser et DÉLICIEUX ! Scannez le QR code ci-dessus avec votre smartphone pour retrouver cette recette intégrale sur notre site de recettes (plus de 500 recettes vous attendent, gratuites !!).

Ce qu'il vous faut :

- 1 kg de travers de porc (ou ribs, c'est pareil !)
- 1/2 oignon émincé en lanières fines + 1 échalote moyenne émincée + 4 gousses d'ail ciselées
- **Épices : 1 cuil. à café d'épices Viandes Blanches + 1 grosse cuillère à soupe de mélange Légumes de mon Potager de La Cuisine des Épices**
- 1/2 cube de bouillon de volaille => à délayer dans 1,5 verre d'eau très chaude
- Huile (neutre), sel, poivre

Préparation :

La préparation est très rapide. La qualité de votre assaisonnement + de la viande + le mijotage sont les 3 secrets de la réussite de ma recette !

1. Faire chauffer la cocotte. Ajouter de l'huile pour faire dorer, à feu vif, votre viande. D'un côté, puis de l'autre. Déposez le mélange émincé : oignon, échalote, ail directement sur le dessus du morceau de ribs (on ne les fait donc pas revenir). Couvrir la cocotte. Baissez le feu afin que cela commence de mijoter pour 15 à 20 minutes environ.
2. Après ce délai, ouvrir la cocotte. Retournez le morceau. Saupoudrez le dessus avec les épices. Récupérez les condiments qui sont tombés dans le fond de la cocotte lorsque vous avez retourné la viande, pour les remettre par-dessus vos assaisonnements.
3. Préparez un petit bouillon de cuisson express en faisant bouillir 1,5 verre d'eau + le 1/2 cube de bouillon de volaille émietté. Versez ce bouillon (bouillant !) à côté de la viande. Salez, poivrez l'ensemble. Remettre le couvercle. Laissez mijoter... jusqu'à ce que les os commencent à se détacher. Cela peut prendre 45 minutes... 1h... 1h30... cela dépend de votre morceau, la viande doit se détacher des os. Surveillez le niveau de jus qui s'est formé. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau (toujours bouillante !). Rectifiez votre assaisonnement en fin de cuisson si c'est nécessaire. C'est tout ;) Bon appétit !



Crédit photo : ©Les épices rient. Tous droits réservés - All rights reserved. Cette photographie appartient à www.lesepicesrient.fr. Elle n'est pas libre de droit et ne peut donc être reproduite ou diffusée sur aucun autre site que www.lesepicesrient.fr.

➤ Plus de 500 recettes gratuites vous attendent sur notre site : www.lesepicesrient.fr

