# TRAVERS DE PORC AU SIROP D’ERABLE

**Pour 4 personnes préparation 15mn Cuisson 1H Repos 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Kg de travers de porc | 1 c. à café de purée de piment |
| 2 citrons verts | 10 cl d’huile d’olive |
| 15cl de sirop d’érable | 2 gousses d’ail |
| 2 c. à soupe de concentré de tomates | Sel, poivre |
| 1 c. à soupe de cumin en poudre |  |

1. Coupez les travers de porc entre chaque os. Disposez-les côte à côte en une seule couche dans un grand plat à gratin.

2. Mélangez l’huile, le sirop d’érable, le concentré de tomates, la purée de piment et le cumin.

3. Prélevez les zestes des citrons verts avant de les presser. Hachez les gousses d’ail. Ajoutez le tout la marinade puis versez-la sur les travers, salez et poivrez, laissez.

4. Préchauffez le four à 220°C. Enfournez le plat et laissez cuire 1H en retournant 1 fois.

5. Servez avec une purée de patates douces, par exemple. Vin : un st-chinian

***Pour 8 personnes***

|  |  |
| --- | --- |
| 2 Kg de travers de porc | 2 c. à café de purée de piment |
| 4 citrons verts | 20 cl d’huile d’olive |
| 30cl de sirop d’érable | 2 gousses d’ail |
| 4 c. à soupe de concentré de tomates | Sel, poivre |
| 2 c. à soupe de cumin en poudre |  |

PUREE DE PATATE DOUCE préparation 15 mn cuisson 10mn

Pour 5 personnes : 800g de patate douce, 20cl de crème liquide, 20cl d’huile d’olive, sel, poivre,

1 - Mettre une grande quantité d'eau à chauffer. Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans l'eau à ébullition pendant 10 mn.   
  
2 - Passer les patates cuites au mixer avec la crème et de l'huile d'olive à volonté. Saler, poivrer et parfumer de zestes d'[agrumes](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_les-agrumes-jouent-au-jeu-des-7-familles_1.aspx) à volonté (facultatif).