

Travers de porc caramélisés au miel et expresso (BBQ)

durée totale **1640 min.** 10 min. temps de préparation 190 min. temps de cuisson 1440 min. temps de marinade

INGRÉDIENTS

2 portions

- 1** orange bio (pour le jus et le zeste)
- 2** piments rouges, coupés en rondelles
- 3 cm** de gingembre, coupé en rondelles
- 3** feuilles de laurier
- 200 ml** d'huile de colza
- 1 kg** de côtes courtes
- 1 càs** de grains de café expresso, concassés
- 100 ml** [Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman](#)

PRÉPARATION

Étape 1

1 orange bio (pour le jus et le zeste) - **2** piments rouges, coupés en rondelles - **3 cm** de gingembre, coupé en rondelles - **3** feuilles de laurier - **200 ml** d'huile de colza
Laver l'orange à l'eau chaude, râper finement le zeste et presser le jus. Mélanger avec le piment, le gingembre, les feuilles de laurier et l'huile de colza.

Étape 2

1 kg de côtes courtes
Placer les côtes dans un récipient adapté avec la marinade, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 2 jours, en les retournant de temps en temps.

Étape 3

Préchauffer le four à 100 °C (chaleur tournante).
Disposer les côtes, côté viande vers le bas, sur une plaque et faire cuire pendant 3 heures en arrosant régulièrement avec l'huile épicée.

Étape 4

1 càs de grains de café expresso concassés - **100 ml** [Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman](#)

Retirer les côtes du four, les laisser égoutter, puis les faire dorer sur un gril très chaud ou dans une poêle à griller pendant 3 minutes de chaque côté. Mélanger les grains de café concassés et 4 cuillères à soupe de sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman, puis enduire les côtés. Servir les côtes avec le reste de la sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman.