KIKKOMAN

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.