



## Travers de porc caramélisés sauce au gingembre et risotto aux amandes

Pour 4 personnes :  
Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :  
1 kg de travers de porc  
3 gousses d'ail  
2 c. à soupe de gingembre frais râpé  
1 pointe de piment en poudre  
100 g de sucre roux  
1 verre de vin rouge  
1 oeuf  
1 c. à soupe de sauce soja  
20 g de farine  
2 c. à soupe d'huile  
Sel et poivre  
Pour le risotto :  
400 g de riz Arborio  
50 g de poudre d'amande  
5 c. à soupe d'amandes grillées  
1l et demi de bouillon de légumes  
50 g de parmesan râpé  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

Valeur énergétique : 1 118 kcal/personne, 4 671 kJ/personne

Coupez les travers en morceaux. Faites-les cuire 20 min. dans un grand volume d'eau bouillante puis égouttez-les sur du papier absorbant. Mélangez l'oeuf battu, la sauce soja et la farine puis enrobez les travers avec ce mélange et faites-les dorer dans l'huile. Dans les sucs de cuisson de la viande, mettez l'ail écrasé, le gingembre, le piment et le sucre, faites chauffer puis ajoutez le vin. Laissez épaissir, remettez les travers et enrobez-les de sauce. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Préparez le risotto : faites chauffer le bouillon avec la poudre d'amandes puis filtrez. Faites revenir le riz dans l'huile jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Mouillez avec une tasse de bouillon et laissez le riz absorber le liquide. Versez du bouillon par petite quantité jusqu'à complète cuisson du riz, en remuant régulièrement. Le riz doit être crémeux tout en restant ferme. Saupoudrez le risotto de Parmesan, ajoutez les amandes grillées, salez, poivrez et mélangez. Servez les travers de porc caramélisés accompagnés du risotto aux amandes.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)