

Travers de porc au miel

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 500 g de travers de porc
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 1 cuil à café de sucre en poudre
- 2 cuil à soupe de miel
 - Beurre
- 1 cuil à soupe de sauce soja

Préparation :

Découpez le travers de porc selon votre goût, en petits ou gros morceaux

Faites revenir le travers de porc dans une poêle, avec un peu de beurre, et laissez-le cuire 20 minutes environ.

A mi-cuisson, ajoutez l'oignon haché finement.

Une fois le travers cuit, versez la sauce soja, laissez revenir quelques minutes, et enfin ajouter le sucre et le miel.

Vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!