

TRAVERS DE PORC GLACÉS à LA MIJOTEUSE AVEC HARICOTS BLANCS



Cette recette de travers de porc à la mijoteuse offre une viande ultra tendre qui se détache facilement de l'os. La cuisson lente permet aux saveurs de se concentrer et de créer une sauce riche et brillante qui enrobe parfaitement la viande.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
- **Temps de cuisson:** 240 mins
- **Portions:** 4 portions

Ingredients

- 1 kg de travers de porc
- 2 tasses de haricots blancs cuits
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 ml de bouillon
- 2 cuillères à soupe de miel ou sucre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de paprika
- Sel et poivre

Préparation

Etape 1

Couper les travers de porc si nécessaire et préparer l'oignon et l'ail.

Etape 2

Placer les travers de porc dans la mijoteuse avec l'oignon, l'ail, les haricots blancs et le bouillon.

Etape 3

Ajouter le miel, la sauce soja, le paprika, le sel et le poivre.

Etape 4

Laisser cuire à basse température pendant environ 4 heures jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

Etape 5

Servir chaud avec les haricots et napper de sauce.