

## Mojito et Ribs de porc caramélisés au sucre Muscovado



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Glaçon	~
5 pièces	Citron vert	~
0.09	Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 VALTONIA	0040920
1	Eau minérale naturelle gazeuse en bouteille 1 L BADOIT	0063186
0.075	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
1	Mélange 5 baies en boîte 400 g LA CASE AUX	0044112
	Menthe	~
0.02	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.4	Rhum blanc (cubain)	~
0.15	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.3	Sucre de canne muscovado en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0069005
0.09	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050

### Étapes de préparation

- 1 Mettre le four à préchauffer à 180°C. Préparer les travers de porc. Le marquer en cuisson dans un peu d'huile sur feu vif dans une sauteuse.
- 2 Mélanger l'ensemble des ingrédients de la sauce des travers (dont la moitié de sucre Muscovado). Verser cette préparation sur les travers et enfourner-les à

- 2 couvert pendant 20 minutes.
- 3 Découvrir les travers de porc et verser un verre d'eau dans le fond du plat. Mélanger à la sauce en décollant les sucs caramélisés et remettez à cuire encore 20 minutes à découvert.
- 4 Pendant la cuisson des travers, préparer les verres de cocktail : Couper les citrons verts, effeuiller la menthe fraîche, piler la glace.
- 5 Dans chaque verre, placer 6 à 8 belles feuilles de menthe. Ajouter la valeur d'1/2 citron vert en morceaux, puis le sucre Muscovado. Ecraser délicatement pour ne pas broyer la menthe.
- 6 Ajouter la glace pilée, le rhum et l'eau gazeuse. Mélanger et proposer avec 2 pailles en papier.
- 7 Sortir les travers de porc caramélisés et les portionner en séparant chaque os. Servir et déguster en même temps que les cocktails. (à consommer avec modération)

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Hérault IGP en bouteille 75 cl LE LOUP DANS LA BERGERIE