





## TRAVERS DE PORC AU MIEL, MAÏS GRILLÉS ET POTATOES MAISON

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Travers de porc bien charnus	500 g
Miel	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Mini maïs en saumure	1 boîte	1 boîte
Pommes de terre	500 g	800 g
Paprika	4 g	8 g
Farine	4 g	8 g
Huile d'arachide (ou d'olive)	4 cl	8 cl



### Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 20 mn

#### 1. Les pommes de terre

- Lavez soigneusement les pommes de terre et les détailler en quartiers fins (pour faciliter la cuisson) puis bien les sécher. Dans un bol, mélangez bien les quartiers de pommes de terre avec le paprika et la farine.
- Dans une poêle chaude, faites dorer à feu doux les pommes de terre avec de l'huile d'arachide ou d'olive, environ 15 minutes, salez et égouttez.

#### 2. Les travers de porc

- Préchauffez votre four sur grill à 200°C.
- Déposez les travers de porc dans une poêle chaude, pour bien les colorer sur chaque face, ajoutez ensuite un filet de miel et terminez la cuisson au four pendant environ 10 minutes au grill à 200°C, laissez caraméliser.

#### 3. Le maïs

- Egouttez les mini maïs et les faire revenir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

#### 4. Le dressage

- Sur une assiette, disposez des pommes de terre, quelques mini maïs et le travers de porc caramélisé.
- Bon appétit !

