



Underwood

Durée du high : 3 H

Pour 4 Accros

Level : 



4,5 kg Travers de Porc
Pour la marinade

750 gr Ketchup

600 gr Miel

90 cl Sauce anglaise

180 gr Whisky

3 c.a.s Piment doux

3 c.a.s Paprika ou paprika fumé

75 cl Vinaigre de vin

210 gr Sucre roux

1,8 kg Gros Sel



I À réaliser la veille

II Mettre à mariner les travers dans 600 g de gros sel pendant vingt minutes. Rincer-les. Ensuite mettre à bouillir de l'eau et plonger les travers dedans afin qu'il soit totalement submergé puis les cuire à feu doux environ 1h30 (il faut maintenir l'ébullition). La viande doit presque commencer à se détacher de l'os.

III Une fois la viande cuite débarrasser là. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Dans un bac gastro déposer les travers, ajouter la sauce bien mélanger et laisser mariner une nuit.

IV Préchauffer le four à 180°C ou à réaliser sur un BBQ

V Placer les travers à plat dans des bacs gastro, badigeonner les de marinade à l'aide d'un pinceau des deux côtés et les cuire 40 minutes en les retournant à mi-cuisson. (ne pas oublier de laquer les travers de la marinade tout au long de la cuisson).

FINISH HIM Une fois cuit tu n'as plus qu'à le manger avec les doigts, ou sinon tu as la flemme, tu vas chez Freddy comme Franck UnderWook.



Frank Underwood, élu démocrate à la Chambre des représentants et whip de la majorité, a aidé Garrett Walker à devenir président des États-Unis en échange de la promesse de devenir Secrétaire d'État. Mais, avant l'investiture de Walker, la chef de cabinet Linda Vasquez lui annonce que le président n'a pas l'intention d'honorer sa promesse. Furieux, Underwood et sa femme Claire, qui comptait sur la nomination de son mari pour développer sa société de défense de l'environnement, s'allient pour détruire ceux qui s'opposent à leurs projets.