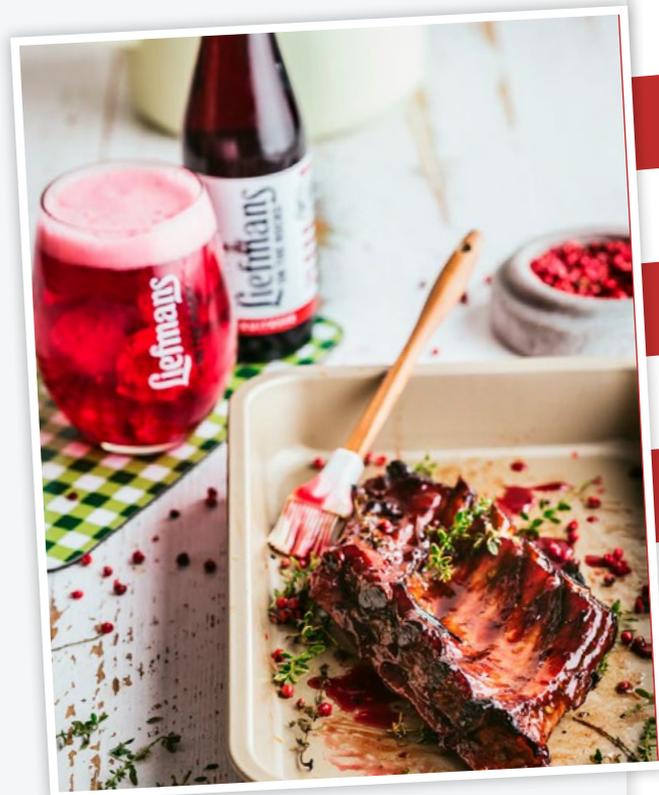


TRAVERS DE PORC LAQUÉS

Ingrédients

- LIEFMANS ON THE ROCKS 65 ML
- CASSONADE 2.5 CÀS
- SIROP DE LIÈGE 1 CÀS
- GINGEMBRE RÂPÉ 1 CÀC
- PIMENT 1, HACHÉ FINEMENT
- TRAVERS DE PORC 1/2 KG



RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C et recouvrez la plaque de papier de cuisson.
2. Mélangez tous les ingrédients pour la marinade.
3. Déposez les travers de porc sur la plaque de cuisson et enduisez-les de marinade. Laissez cuire 30 minutes dans le four préchauffé. Enduisez la viande régulièrement de marinade pendant la cuisson.
4. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS