

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Plat de  
côte

## Ribs de porc confits aux épices



Recette de Christophe SAINTAGNE  
Papillon (75-Paris)



### TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 4h00



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 800 g ribs de porc
- 3 c.à.s miel
- 8 c.à.s sauce soja
- 1 étoile de badiane
- 1 racine de gingembre
- 2 c.à.s coriandre en grains
- 1 c.à.c poivre noir
- 25 cl vin rouge
- 1 orange
- 1/2 botte d'oignons nouveaux



### PRÉPARATION

1. Dans un mortier, concassez finement les épices.
2. Dans un saladier, réunir les épices, le miel, la sauce soja, le vin rouge, et le gingembre épluché et coupé en rondelles. Ajouter l'orange coupée en 8 rondelles avec la peau.
3. Badigeonner les ribs de porc de ce mélange, puis déposer le tout dans une cocotte, avec le couvercle, sans saler.
4. Glisser au four 4h00 à 120°C.
5. A la sortie du four, rectifier l'assaisonnement puis parsemer les oignons émincés sur la viande. Servir accompagné d'une polenta crémeuse.

Crédit photo Sophie François-Mulhens