

Rib's à l'ontarienne.

Ingrédients :

- 8 travers de porc
- 30 cl de sirop d'érable
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 1 c à s de cannelle en poudre
- 2 oignons rouges
- 20 g de beurre
- sel et poivre

1. La veille mélangez dans un plat (pouvant contenir les travers de porc) le sirop d'érable et la cannelle et disposez la viande dans le plat en les badigeonnant avec le mélange recouvrez-le tout avec un film plastique et laissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Le lendemain, sortez la viande du mélange pour la faire griller au barbecue ou au four en position grill. La viande doit être bien grillée, presque croustillante.

3. Pendant qu'elle cuit, récupérez dans une casserole le mélange de sirop et cannelle, ajoutez-y le vinaigre. Faites réduire à feu très doux jusqu'à obtention d'une sauce nappante* puis réservez la gastrique obtenue. Attention en cuisant le vinaigre dégage une odeur irritante pensez à ventiler la cuisine. Pendant la réalisation de la gastrique, émincez les oignons et dans une poêle faites les blondir au beurre. Puis incorporez au fouet les oignons et le beurre dans la gastrique, votre sauce est prête.

4. Quand la viande est cuite, nappez-la avec la sauce. Salez, poivrez et servez.

5. Attention si vous réchauffez la sauce, le beurre et la gastrique se sépareront, il faudra donc rebattre au fouet la sauce énergiquement pour qu'elle remonte.

* **l'astuce** : pour être sûr du niveau de réduction de la sauce, est de remuer la sauce avec une cuillère en bois retirez-la et passez le doigt sur le dos de la cuillère ce qui fait un sillon sur la cuillère si celui ci se referme très lentement c'est prêt.

BON APPETIT