

# Travers de porc à la mode country

**O**n a tous des travers. Des petits ou des gros. Des visibles ou des discrets. Des travers qui nous pourrissent la vie ou qui, au contraire, nous donnent un certain charme. Oui, parce que nul n'est parfait, il paraît.

On a tous en nous quelques bizarreries étranges. Quelques défauts plus ou moins importants. Moi la première. J'ai plein de défauts. Citons (entre autres) l'impatience, l'exigence, un petit côté colérique aussi parfois, le manque de douceur et cette tare de «je-commence-des-trucs-mais-je-nel-finis-pas». Mais j'ai aussi des qualités, heureusement. Dont celle, tout simplement, de ne pas être bizarre. Parce que des gens bizarres, il y en a plein.

Depuis que j'ai créé mon blog de cuisine, je me rends compte, au fil du temps, et de plus en plus, que ce monde abrite vraiment des personnalités variées. Mais alors très variées. Il y a les gens sympas, cools et bienveillants. Les gens normaux, quoi. Et puis il y a une autre catégorie de gens: les gens étranges. De véritables phénomènes, surprenants et presque déconcertants.

Je reçois plein de commentaires sur mon blog. La plupart proviennent de personnes apparemment saines de corps et d'esprit. Ces personnes me font des remarques pertinentes, me posent des questions au sujet d'une recette ou me remercient simplement. Mais il y a des personnes dont les messages me laissent très dubitative.

Un jour, une dame m'a demandé si elle pouvait réaliser ma croustade aux courgettes, mais sans pâte et sans courgettes. En cuisine, on peut tout faire, bien

Lénart/Nadine Jacquet



## Pour 4 personnes

**Préparation:** 15 minutes

**Marinade:** au moins 4 heures  
**Cuisson:** 45 minutes de précuisson, puis cuisson 20 à 30 minutes  
 - 1,5 kg de travers de porc nature (donc pas encore marinés)  
 - 6 gousses d'ail  
 - 2 oignons  
 - quelques tours de moulin à poivre  
 - 1 c.à.s. de concentré de tomate  
 - 2 c.à.s. de sauce Maggi  
 - 2 c.à.s. de sauce soja  
 - 5 c.à.s. de ketchup  
 - 1 c.à.s. d'herbes de Provence  
 - 1 dl de vin blanc  
 - 2 c.à.s. de «Smokey Marinade» (marinade pour barbecue au goût fumé, en grande surface)

entendu. Mais je n'ai pas bien compris le but ultime des changements qu'elle souhaitait effectuer.

Faire un risotto aux asperges peut-être? Ou une croûte au fromage? Des questions saugrenues de ce style, j'en reçois plein. J'ai fini par m'en amuser.

Le saugrenu ne me dérange pas. Par contre, il y a ces personnes qui m'écrivent pour me gronder. Oui, mes chers lecteurs, je me fais gronder. Parce que je n'ai pas une rubrique végétarienne. Ou diététique. Ou sans gluten ni lactose. Ou parce que je pourrais, quand-même, parcourir les grandes surfaces de France pour mentionner, dans mes recettes, les produits équivalents à ceux que je recommande ici-bas. Non mais. Je mets à disposition gratuitement un blog d'environ 250 recettes, et je ne fais même pas l'effort de répondre à toutes les demandes spécifiques de mes internautes. Je suis trop nulle.

La bêtise ne me dérange pas non plus. Mais, il y a pire. Il y a

les méchants. Les vicieux, les tor-dus. Les personnes inquiétantes, qui ont visiblement un petit souci psychiatrique. Ce sont les trolls. Oui, les trolls informatiques, on les appelle comme ça. Mais quelles sont ces étranges créatures? Croyez-moi, ce n'est pas un mythe. Ce sont des personnes comme vous et moi (enfin presque), qui passent leurs journées à polluer des blogs par leurs commentaires exécrables et malhonnêtes. Et qui cherchent un échange conflictuel. Voici quelques exemples, personnels et véridiques, pour vous donner une idée de la gravité de leur état de santé: «Cette recette est dégueulasse, j'ai tout vomi»; «Vous devriez avoir honte de ne pas manger la marinade de la viande, avec tous ces gens qui meurent de faim dans le monde, vous êtes monstrueuse»; ou encore «La malédiction va s'abattre sur vous». Ah bon.

Bref. J'ai appris à reconnaître les trolls. Je ne réponds rien et leurs commentaires ne font pas long feu. Mais voilà, les trolls sont parmi nous, autant que vous

sachiez à temps. D'apparence humaine, ils se faufilent incognito dans les lieux publics que nous fréquentons. Ils sont peut-être même nos voisins ou, pire, un membre de notre famille. Restez sur vos gardes, parole de blogueuse.

Oui, il y a vraiment des gens bizarres. Avec des travers de toutes sortes. Alors moi, aujourd'hui, j'ai décidé de vous proposer les meilleurs travers qui soient. Une recette de qualité, exempte de ces défauts qui pourraient vous rester, en travers de la gorge.

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Faites bouillir de l'eau dans une grande marmite et plongez les travers de porc que vous aurez coupés en 2 ou 3 s'ils sont trop longs. Laissez cuire ainsi à frémissement durant 45 minutes. Egouttez et réservez.

**2** Hachez oignons et ail, et mélangez avec tous les autres ingrédients.

**3** Placez les travers de porc dans un plat et recouvrez-les avec la marinade. Recouvrez le plat avec un papier film. Laissez

mariner au réfrigérateur au moins 4 heures ou, mieux, toute une nuit.

**4** Cuisson au four: préchauffez le four à 200°C. Mettez les travers dans un plat en enlevant le surplus de la marinade. Lais-

sez cuire les travers durant 30 minutes. Si vous les faites au gril, cuisez-les une vingtaine de minutes en les retournant à mi-cuisson. Découpez les travers de porc et servez avec une bonne salade. ■