

# FLANC DE PORC DES CHAMPIONS

DONNE **2 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT**

PRÉPARATION **5 MINUTES**

CUISSON **12 MINUTES**

TEMPÉRATURE DU BARBECUE **INTENSITÉ MAXIMALE**

## INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe d'épices Kansas (recette page 14)
- 2 c. à soupe d'épices Argentina (recette page 15)
- 4 ou 5 tranches de flanc de porc de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur (recette page 44)
- 4 c. à soupe de cognac
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 bloc de sel rose de l'Himalaya

## MÉTHODE

- 1 Préchauffer le barbecue.
- 2 Mélanger les épices dans un bol, puis saupoudrer la viande de chaque côté.
- 3 Déposer le bloc de sel sur la grille du barbecue et chauffer pendant 10 minutes.
- 4 Cuire les tranches de porc sur le bloc de sel pendant 8 minutes en les retournant toutes les 2 minutes.
- 5 Verser le cognac sur la viande. Flamber et cuire pendant 2 minutes.
- 6 Badigeonner la viande de sirop d'érable et cuire pendant 2 minutes.

### ≧ TRUC ≦

*Pour flamber la viande sans danger, versez lentement le cognac sur le flanc de porc. Une fois qu'il est bien recouvert, envoyez un peu d'alcool vers la braise ou la flamme pour créer une ligne de feu et procéder au flambage.*

Recette tirée du livre *Lavoie du BBQ* des Éditions Guy St-Jean

