




Pulled Pork Burger parfaitement préparé



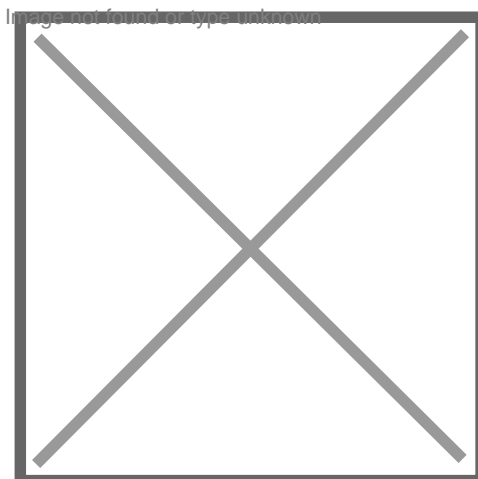
La différence est là.

 Durée totale: 7 h 25 min

 Temps actif: 25 min

 Marinage: 1 jour

 Moyenne



Ingrédients

Pour 8 personnes

2 kg épaule de porc suisse, sans os

1 cannelle

2 dl cidre, non filtré, sans alcool

2 dl sauce BBQ

Pour le rub

2 cc sel marin, moulu finement

2 cs paprika en poudre doux

1 cc paprika en poudre fort

1 cc poudre de piment

1 cc ail en poudre

1 cc grains de poivre noir, écrasés

2 cs sucre brun

Pour le cole slaw

100 g yaourt nature

100 g mayonnaise

0.5 dl cidre, sans alcool

200 g carottes, pelées, coupées en lanières fines

200 g chou blanc, coupé en lanières fines

sel

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

poivre du moulin

feuilles de salade

petits pains à burger, coupés en deux

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

776 kcal

68 g de protéines

38 g de glucides

38 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Conseil

Commander impérativement l'épaule de porc à l'avance chez votre boucher.

Préparation

- 1 Sécher la viande. Mélanger les épices pour le rub, y tourner la viande en pressant bien pour le faire adhérer.
- 2 Emballer la viande dans le film alimentaire, la poser dans un bol et la mettre pendant 24 heures au réfrigérateur.
- 3 Le lendemain, sortir la viande du réfrigérateur deux heures avant de la cuisiner. Préchauffer le four à 120° C, chaleur supérieure et inférieure. Mettre le bâton de cannelle, le cidre et la viande dans une cocotte. Couvrir et enfourner, sur la grille inférieure.
- 4 Après 4 heures, ôter le couvercle et planter le thermomètre à l'endroit le plus épais, de manière à ce que la pointe se trouve bien au milieu de la viande. Programmer le thermomètre à 90° C et continuer à braiser la viande durant 3 heures env. Très important: quand on retire le couvercle, la température de la viande atteint déjà presque 90° C et elle baisse ensuite de quelques degrés. C'est normal, elle remontera avec le temps.



La différence est là.

- 5 Durant la première heure, arroser 2 ou 3 fois la viande avec le jus du fond de la cocotte. Ne plus ouvrir le four ensuite.
- 6 Pour le cole slaw, mélanger le yaourt nature, la mayonnaise, le cidre, les carottes et le chou blanc dans un bol, saler et poivrer puis laisser tirer un moment au réfrigérateur.
- 7 Après 3 heures de cuisson, la viande atteint la température de 90° C. Sortir le rôti du four et le laisser reposer à couvert pendant 20 minutes. L'effiloche ensuite à l'aide d'une fourchette. Mélanger un peu de sauce BBQ et de fond filtré à la viande.
- 8 Garnir un petit pain grillé d'une feuille de salade, de cole slaw et de viande et servir.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.