

Effiloché de porc



Préparation : 15 min

Cuisson : 8 h

Portions : 8

Se congèle

Ingrédients

Sauce barbecue

- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
- 125 ml (1/2 tasse) de gelée de pommes
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de Tabasco
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail

Rôti

- 1 rôti d'épaule de porc d'environ 1,8 kg (4 lb), (ou 1 rôti de 1,6 kg
- (3 1/2 lb) désossé et sans couenne)
- Sel et poivre

Préparation

Sauce barbecue

Dans la mijoteuse, mélanger tous les ingrédients.

Rôti

1. Ajouter la viande et bien l'enrober de la sauce. Saler et poivrer.
2. Couvrir et cuire à basse température (Low) 8 heures.
3. Retirer la viande de la mijoteuse. À l'aide d'une fourchette, effiloche la viande et la réserver dans un bol.
4. Entretemps, dans une petite casserole, faire réduire la sauce de moitié puis l'ajouter à la viande.
5. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.