

PORC EFFILOCHÉ AU COCA COLA (MIJOTEUSE)



(Environ 6 portions)

1 rôti d'épaule de porc de 4 à 5 livres
1 canette de 12 onces de Coca Cola
1 c. à thé de fumée liquide (moi pas mis)
2 tasses de sauce barbecue (moi la sauce BBQ original de kraft)
Sel et poivre

-Placer l'épaule de porc dans la mijoteuse et assaisonner de sel et de poivre.

-Verser le soda sur le porc et ajouter la fumée liquide.

-Réglez la mijoteuse pour cuire à feu doux pendant 8 heures ou à feu élevé pendant 5 heures.

-Lorsque la viande est bien cuite, retirez-la de la cocotte et effilochez-la. Ajouter la sauce BBQ et remuer pour enrober avant de servir.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)