



Pour 8 personnes :

- 1 oignon de grosseur moyenne, coupé en tranches fines
- 1 rôti d'épaule de porc désossé de 2 kg (4 1/2 lb), peau et gras enlevés
- 1 canette (355 ml) de soda au gingembre (ginger ale type Canadadry)

Sauce au bourbon et au gingembre

- 250 ml (1 tasse) de gelée de pomme
- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
- 80 ml (1/3 tasse) de bourbon
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé (10 ml) de tabasco
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de gingembre moulu

Étaler les tranches d'oignon en une couche uniforme dans un grand chaudron allant au four. Déposer le rôti de porc sur les oignons et verser le soda au gingembre. Couvrir et cuire à 300 F (150 C) jusqu'à ce que la viande soit très tendre, environ 6 heures. Mettre le rôti de porc sur une grande planche à découper et les oignons dans un grand bol – jeter le liquide de cuisson. À l'aide de deux fourchettes, effiloche le rôti de porc.

Pour la préparation de la sauce :

Dans une grande casserole, fouetter la gelée de pomme avec le ketchup, le vinaigre de cidre, le bourbon, la sauce Worcestershire, le tabasco, la poudre d'ail et le gingembre. Amener à ébullition sur feu moyen-vif. Laisser mijoter, en fouettant de temps à autre, de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la gelée soit dissoute et que la sauce soit lisse. Ajouter le porc effiloché et les oignons à la sauce et remuer pour bien enrober et réchauffer la viande. Retirer du feu. Servir sur **des pains kaiser** grillés. Le porc effiloché se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.