Effiloché de porc barbecue - Pulled pork

Bedon Gourmand

Ingrédients

SAUCE BARBECUE

- 1 tasse de ketchup
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre
- 1/2 tasse de gelée de pommes (remplacé par de la confiture à la citrouille)
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de mélasse
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe de poudre de chili
- 2 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de Tabasco
- 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 d'épaule de 1,6 kg (3 1/2 lb) désossé et sans couenne)
- Sel et poivre

Préparation

SAUCE BARBECUE

1. 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, effilocher la viande et la réserver dans un bol.
4. Entre-temps, dans une petite casserole, faire réduire la sauce de moitié puis l'ajouter à la viande. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 8h
Portions: 8
Se congèle

Source: Ricardo