

Porc effiloché sauce barbecue à la mijoteuse (Le palais gourmand)

~Mes changements ou omissions entre parenthèses.~

1 rôti d'épaule de porc (**pris 1 gros filet de porc**)

2 c. à table d'huile de canola

3 oignons moyens, coupés en dés

5 gousses d'ail émincées

1 c. à table de poudre de chili

1/2 tasse de ketchup

1/2 tasse de sauce chili

1/4 tasse de cassonade

1/2 tasse de rhum (**mis de l'eau**)

2 c. à table de sauce Worcestershire

1 c. à thé de fumée liquide (**pas mis**)

Sel et poivre au goût

Saler, poivre le porc et réserver. Chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire saisir la viande de tous côtés et mettre dans la mijoteuse. Dans le même poêlon, ajouter les oignons et l'ail sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger et faire chauffer environ 5 minutes. Verser la sauce sur la viande, mettre le couvercle et cuire à low pendant environ 5 h 30. Retirer le porc de la sauce et le déchiqueter à l'aide de deux fourchettes pour séparer la viande. Remettre le porc effiloché dans la mijoteuse, bien l'enrober de sauce et poursuivre la cuisson environ 30 minutes. Servir dans des pains hamburgers, sous-marins ou autres.