

Éffiloché de porc, sauce aux épices

Recette pour 4 personnes

Description

Voilà une base d'effiloché de porc, une cuisson longue, mais une technique simple.

Ingrédients

Éffiloché de porc

- 6 Lb Épaule de cochon
- 30 Gr Sel
- 1 Cuil. à soupe Flocons de chili
- 0.50 Cuil. à soupe Gingembre moulu
- 0.25 Cuil. à soupe Noix de muscade
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre de cayenne
- 0.50 Cuil. à soupe Cumin moulu

Sauce

- 65 Ml Sirop d'érable
- 125 Ml Vinaigre de cidre
- 500 Ml Demi-glace de veau
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre de cayenne

Préparation

Temps de préparation **300.00 mins**

Préchauffez votre Four à 235.00 F°

Épaule de porc

Frottez l'épaule de porc avec les épices, la placer dans une cocotte avec couvercle. Enfourez 6-10 heures.

Sauce

Versez le sirop d'érable dans une casserole, ajoutez-y le vinaigre de pomme, la demi-glace de veau et le poivre de cayenne.

Portez le tout à ébullition.

Finitions

Éffilochez le porc à la fourchette, mélangez le tout dans la sauce.

Il ne vous reste plus qu'à garnir vos sandwich.

Bon appétit!