

Porc effiloché façon Texane

écrit par Pariseyn | 12 avril 2016



Le porc confit par une cuisson lente sera effiloché pour réaliser le « pulled pork sandwich » à la mode texane. La sauce dans laquelle cuit le porc est à base de ketchup et est éventuellement relevée avec du piment. Ce met peut se consommer assiette ou en sandwich. Dans ce cas, évitez de le consommer en déambulant dans les rues, sauf à ce qu'il soit bien emballé !

Ingrédients, pour 4 personnes ou pour 8 sandwiches :

1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile

1 échine (parfaite) ou un rôti de porc dans l'épaule d'environ 1,6 kg

1 gros oignon ou 2 moyens

250 ml de ketchup (soit 285 g)

125 ml de vinaigre de cidre

50 g de cassonade

1 cuillère à soupe (15 ml) de moutarde jaune French's®

1 cuillère à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire

$\frac{1}{2}$ cuillère à soupe (8 ml) de poudre de chili (ou moins pour ceux qui n'aiment pas épicé)

2 grosses gousses d'ail, écrasées

1,5 cuillère à café (7,5 ml) de thym séché

Sel, poivre

Il est préférable de commencer la préparation la veille.

Dans un bol, préparer la sauce : mélanger avec un fouet le ketchup, le vinaigre, la moutarde, la sauce Worcestershire, le chili si utilisé, l'ail et le thym. Réserver.

Préchauffer le four à 120 °C, chaleur conventionnelle (sole et voute).

Faire revenir la rouelle ou le rôti ou l'échine dans une cocotte en fonte avec une cuillère à soupe d'huile pour la(e) colorer d'un coté. Retourner la rouelle ou le rôti et ajouter l'oignon émincé. Faire colorer.

Une fois la viande colorée, verser un demi-verre d'eau pour diluer les sucs et ajoutez la sauce. Fermer la cocotte avec son couvercle et enfourner. En général, on laisse cuire 3 heures la veille au soir, puis le lendemain avant le déjeuner ou le dîner pour 3 heures autres heures et jusqu'à 8 heures pour une échine de 2,5 kg en ayant augmenté les autres ingrédients proportionnellement (x 1,6) : ma version préférée. On met au four le soir en programmant un arrêt automatique après 8 heures. Le lendemain, il suffit de rallumer le four à 120°C pendant heure pour avoir un plat bien chaud juste avant de déjeuner : facile et absolument divin.

Surveiller la cuisson régulièrement pour qu'il y ait toujours de la sauce. Sinon, mouillez avec de l'eau ou du bouillon de poulet.

Sortir la viande de la cocotte et transférer sur un plat de service.

Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes en ôtant l'os et le gras. Couper au couteau les morceaux trop longs.

Si elle trop liquide, faire réduire la sauce dans la cocote non couverte quelques minutes à feu moyen jusqu'à une consistance onctueuse.

Verser la sauce sur la viande effilochée et bien mélanger.

Saler, poivrer et remuer.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Note : il est tout à fait possible de préparer la viande dans un sac de cuisson type Albal si vous ne possédez pas de cocotte et de la mettre au four. En plus, ça ne salit pas le four.

Dans ce cas, faire colorer la viande et l'oignon dans une poêle comme indiqué ci-dessus.

Transférer la rouelle ou le rôti dans un sac de cuisson avec l'oignon, ajouter la sauce et refermer soigneusement le sac. Enfiler un autre sac par-dessus pour éviter toute rupture.

Déposer le sac dans un plat allant au four et enfourner le tout.

Surveiller de temps en temps pour pouvoir ajouter éventuellement de l'eau.

Source: [Les gourmandises d'Isa](#)