



BURGER DE PULLED PORK À LA SAUCE BARBECUE

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

Pulled pork barbecue
4 tranches de cheddar
1 oignon rouge
4 pains burger coupés en 2 prêts à toaster

Salade pour le burger :

150 g de carottes coupées en julienne
150 g de chou rouge émincé finement
3 cuil. à soupe de mayonnaise
3 cuil. à soupe de crème épaisse
1 poignée de salade iceberg

Progression :

Mélanger les carottes, le chou rouge avec la mayonnaise, la crème épaisse et saler.

Émincer l'oignon rouge. Faire chauffer les pains burger environ 5 min dans le four à 180°C puis les garnir de salade, d'oignon, viande et fromage.
Servir immédiatement.





TEMPS DE PRÉPARATION
25 MIN



TEMPS DE CUISSON
4 H 35



MARINADE
12 H

BURGER DE PULLED PORK MAISON À LA SAUCE BARBECUE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

600g d'épaule de porc

Marinade :

2 cuill à soupe de ketchup
1 cuill à soupe de moutarde
¼ cuill à café de cannelle en poudre
1/2 cuill à soupe de sel
1 cuill à soupe de miel liquide
1 cuill à café de coriandre en poudre
1 cuill à café de piment concassé
1 cuill à café de paprika

5 cl de jus de cuisson
70g de sauce BBQ

Salade pour le burger :

150g de carottes coupées en julienne
150g de chou rouge émincé finement
3 cuill à soupe de mayonnaise
3 cuill à soupe de crème épaisse
1 poignée de salade iceberg

4 tranches de cheddar
1 oignon rouge
4 pains burger coupés en 2 prêts à toaster

Progression :

Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Badigeonnez la viande de marinade, enroulez-la dans un film alimentaire, placez au frais 12h.

Sortez la viande 2h avant de l'enfourner. Déposez la dans un plat à gratin, recouvrez de papier aluminium et placez dans le bas du four à 140°C. Faites cuire 4h30. Les fibres de la viande doivent se séparer facilement sinon poursuivez de 30 min.

A la sortie du four, laissez reposer la viande pendant 20 min à couvert. Effilochez la viande avec une fourchette. Mélangez 5 cl de jus de cuisson avec la sauce BBQ puis ajoutez la viande.

Mélangez les carottes, le chou rouge avec la mayonnaise, la crème épaisse et salez.

Emincez l'oignon rouge. Faites chauffer les pains à burger environ 5 min dans le four à 180°C puis garnissez-les de salade, d'oignon, viande et fromage. Servez immédiatement.

