



Porc effiloché cuit lentement



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Porc effiloché cuit lentement

 Préparation 15 min/Cuisson 5 h/Attente une nuit

 20 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la marinade sèche aux épices

- 2 cuillères à soupe de sel de mer
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment
- ½ cuillère à café de poudre de moutarde
- ¼ cuillère à café de poivre de Cayenne

Pour la viande de porc

- 2,2-2,7 kg d'épaule de porc désossée, coupée en 4 morceaux
- 1 gros oignon finement émincé
- 4 gousses d'ail pelées et écrasées
- 300 ml de vinaigre de cidre de pomme

60 ml de sauce Worcestershire

125 ml d'eau

Sel de mer

Poivre noir fraîchement concassé

Pour la sauce barbecue

240 ml de purée de tomate

80 ml de vinaigre de cidre

60 ml de mélasse

40 ml de sauce Worcestershire

50 g de sucre roux

1 cuillère à café de paprika fumé

½ gousse d'ail émincée

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Sel de mer à votre goût

1. Dans un petit saladier, mélangez les ingrédients de la marinade sèche aux épices. Enrobez le porc du mélange d'épices et déposez-le dans un grand saladier. Recouvrez d'un film alimentaire et mettez au frigo pendant une nuit.
2. Mettez l'oignon et l'ail dans une marmite à braiser et placez le porc par dessus. Versez les jus qui se seraient éventuellement accumulés dans le saladier.
3. Ajoutez le vinaigre de cidre de pomme, la sauce Worcestershire et l'eau dans un saladier moyen, remuer pour mélanger. Versez le mélange sur le porc et recouvrez avec le couvercle ou deux couches de papier aluminium, pressées sur les bords pour bien refermer.
4. Préchauffez le four. Placez la grille au niveau le plus bas. Sélectionnez SLOW COOK/ CONVECTION/HIGH/5 h et appuyez sur start.
5. Placez la marmite dans le four. Cuissez pendant 5 h ou jusqu'à ce que le porc soit tendre et s'effiloche facilement.
6. Dans une casserole moyenne, mélangez la purée de tomate, le vinaigre de cidre, la mélasse, la sauce Worcestershire, le sucre roux, le paprika, l'ail et la moutarde de Dijon.
7. Cuissez à feu moyen, en remuant, pendant 10 min ou jusqu'à ce que la consistance soit lisse et homogène.
8. Réduisez le feu à chaleur douce et laissez mijoter, en remuant de temps en temps, pendant 40 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et prenne une couleur foncée.
9. Salez à votre goût. Laissez refroidir complètement.
10. Placez le porc dans un grand saladier et effilochez-le à l'aide de deux fourchettes. Écumez le gras du liquide de cuisson et remettez la viande de porc dans la casserole.
11. Mélangez 250 ml de sauce barbecue avec la viande de porc et réservez-en un peu pour garnir les petits pains à hamburger. Garnissez de salade de chou et de jalapeños. Sinon, faites revenir le porc dans de l'huile et mettez-le dans des tortillas pour tacos.