



Les plats principaux

Barbecue burger de porc effiloché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la marinade

1 cuillère à soupe de poivre de cayenne
30 grammes poudre de paprika
2 cuillères à soupe poivre noir
2 cuillères à café de curcuma
50 grammes de sucre brun
3 cuillères à soupe de sel

Pour le burger

100 grammes de salade (ou d'épinard)
1 oignon (doux, en grosses tranches)
1 kilogramme de porc (désossée)
4 cornichons (en rondelles)
4 pains hamburger
sauce barbecue

Méthode de préparation

Dans un plat mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Faites des incisions transversales dans la viande et badigeonnez-la avec la marinade jusqu'à ce qu'elle en soit complètement recouverte. Laissez reposer une petite heure au frigo.

Conseil: si vous utilisez de la viande d'épaule de porc enlevez d'abord la graisse excédentaire jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une mince couche.

Chauffez votre barbecue ou votre four à 150°C. Déposez la viande dans un plat et couvrez-le d'une feuille d'aluminium. Laissez cuire 2 heures (dans le cas d'un barbecue laissez le couvercle fermé).

Enlevez la feuille d'aluminium et laissez cuire la viande encore 2 heures. Elle acquiert ainsi progressivement une croûte sombre qui procurera un goût exquis!

Laissez la viande refroidir un peu. Entretemps garnissez les petits pains hamburger avec les légumes et la sauce.

Effilochez la viande à l'aide de 2 fourchettes. Incorporez-y 1 cs de marinade fraîche et mélangez bien. Répartissez la viande sur les petits pains et terminez par une grosse tranche d'oignon.

Conseil:

Vous pouvez conserver la marinade jusqu'à un an dans un pot fermé dans un endroit sec et froid.

Conseil d'effilochage:

De préférence laissez refroidir un peu la viande mais pas trop longtemps! L'effilochage est plus facile quand la viande est encore chaude.

Ustensiles de cuisine

Barbecue ou four

