



Les plats principaux

Pulled pork

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe poudre de paprika (fumé)
200 millilitres de jus de pomme
1 cuillère à soupe de moutarde
200 millilitres de sauce soja
1 rôti au spiringue

Pour la marinade BBQ

2 cuillères à soupe poudre de paprika (fumé)
1 cuillère à café gains de poivre (écrasés)
1 cuillère à café de chili en poudre
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de sel marin
2 cuillères à soupe d'oignon en poudre

Méthode de préparation

Mélangez la sauce soja, le jus de pomme et 2 cs de paprika en poudre. Injectez ce mélange avec une seringue à injection à différents endroits dans le rôti. Ensuite badigeonnez le rôti avec la moutarde.

Mélangez toutes les épices et massez cette marinade sur le rôti.

Enveloppez la viande dans du papier aluminium et cuisez-la durant 2 heures à 150°C. Vous pouvez le faire au four ou sur un barbecue fermé par un couvercle. Retirez la viande du papier aluminium et cuisez-la encore une fois 2 heures à la même température. Testez si la température à coeur est supérieure à 87 degrés. Si oui, vous pouvez effiloche la viande. Et votre pulled pork est prêt !

Conseil: Pratique : utilisez un mixeur pour déchiqueter la viande. Vous n'avez pas besoin d'attendre jusqu'à ce que la viande soit refroidie.

Ustensiles de cuisine

Four
Barbecue

