



Les plats principaux

Burger de porc effiloché avec salade de pommes et sauce barbecue 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de porc (épaule)
4 petit pains (grands)
2 laitues little gem
1 cuillère à soupe romarin (séché)
5 cuillères à soupe fleur de sel
1/2 cuillère à soupe flocons de chili
1 cuillère à soupe de graines de cumin
5 gains de poivre
huile d'olive

Pour la sauce bbq

1 cuillère à soupe de sauce Worcester
1 gousse d'ail (pressée)
30 grammes de sucre brun
20 millilitres de vinaigre de cidre
250 millilitres de ketchup
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 pincer de poivre de cayenne

Pour la salade de pommes

2 pommes (Granny Smith, en julienne)
40 grammes de noix (hachées gros)
30 grammes de pecorino (râpé)
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
50 grammes de rucola
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez les graines de cumin avec le piment, le poivre et le romarin. Rôtissez le mélange durant 1 minute dans une poêle sèche. Mettez le tout avec la fleur de sel dans un mortier et écrasez grossièrement. Badigeonnez entièrement la viande avec de l'huile d'olive puis saupoudrez-la avec le rub sec. Laissez mariner couvert quelques heures à une nuit au frigo.

Dorez bien la viande tout autour sur le barbecue. Retournez-la régulièrement pour obtenir une belle croûte. Emballez la viande dans 2 feuilles d'aluminium et déposez-la à la chaleur indirecte sur le barbecue. Fermez le couvercle et laissez encore cuire 1,5 à 2 heures. Retirez l'aluminium, récupérez le jus et déposez la viande dans un plat à four. Remettez à la chaleur directe du barbecue pendant une demi-heure ou jusqu'à ce que la viande ait une température à cœur de 84°C. Retirez du barbecue, couvrez légèrement avec de l'aluminium et laissez reposer 15 minutes.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et portez à ébullition à feu doux. Faites réduire la sauce pendant 15 minutes. Mélangez tous les ingrédients pour la salade de pommes avec un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Ouvrez les petits pains en deux et rôtissez-les un peu sur le barbecue.

À l'aide de deux fourchettes effilochez prudemment la viande. Versez le jus de cuisson sur le porc effiloché et assaisonnez avec la sauce barbecue.

Garnissez les petits pains avec quelques feuilles de little gem puis royalement avec le porc juteux. Ajoutez une cuillère de salade de pommes par-dessus puis fermez les petits pains. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

Vijzel

