



Porc effiloché à la bière

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4-5 livres d'épaule de porc
- 1/3 tasse de cassonade
- 2 c. thé de poudre d'oignon
- 2 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de paprika fumé
- 2 c. thé de mélange d'épices tex-mex
- 1 c. thé de gingembre en poudre
- ½ c. thé de sel
- Poivre
- 1 filet d'huile
- 1 c. table de sauce Worcestershire
- 1 bière blonde
- 2 à 3 tasses de sauce BBQ au choix

Préparation

1. Préchauffer le four à 300 F.
2. Mélanger dans un bol la poudre d'oignon, la cassonade, la poudre d'ail, le paprika, les épices tex-mex, le gingembre, le sel, le poivre.
3. Ajouter un filet d'huile et la sauce Worcestershire.
4. Enrober l'épaule de porc du mélange et le déposer dans une cocotte.

5. Verser la bière autour du porc.
6. Faire cuire pendant 3 heures.
7. Arroser ensuite la pièce de viande du jus de cuisson. Couvrir et cuire encore 3 heures ou jusqu'à ce que l'os se détache facilement.
8. Retirer l'os et les excès de gras.*
9. À l'aide d'une ou deux fourchettes, défaire la viande.
10. Ajouter la sauce BBQ et bien mélanger avec la viande.
11. Servir en burger, en grilled cheese, sur une pizza ou encore sur un bon mac and cheese.

*Personnellement, je laisse le gras sur la pièce de viande . Ça empêche la viande de brûler et ça ajoute du goût au plat. Il est facile de retirer le gras visible une fois cuit.