



Porc effiloché versatile

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



NOMBRE DE PORTION : 6 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 livres d'épaule de porc avec os
- 2 c. table de cassonade
- 1 c. thé de sel
- 1/2 c. table de paprika fumé
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de cumin moulu
- 1 oignon jaune, haché
- Poivre au goût
- 1 filet d'huile de canola
- 350 ml de bière blonde ou lager

Préparation

1. Préchauffer le four à 300 F.
2. Mélanger les épices dans un petit bol
3. Enrober l'épaule de porc des épices.
4. Chauffer à feu vif un filet d'huile dans un plat en fonte émaillé.
5. Ajouter l'épaule de porc et faire griller des deux côtés pendant quelques minutes. Attention à ne pas brûler les épices. Retirer la pièce de viande et réserver.

6. Ajouter l'oignon et faire cuire 2 minutes en s'assurant de bien gratter les sucs de cuisson.
7. Déglacer avec la bière et remettre la pièce de viande dans le plat de cuisson.
8. Couvrir et cuire pendant 3h00 en arrosant de temps en temps.
9. Après 3h00, retirer le couvercle et cuire de 1 à 2h00 ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement à la fourchette.
10. Retirer la pièce de viande et la déposer dans un bol. Retirer le gras et les os. À l'aide d'une fourchette défaire la viande.
11. Ajouter une sauce bbq au goût ou tout type d'épices désirés.