

Burger de pulled pork

Pour 4 personnes

10 minutes de préparation -2h de cuisson

Ingrédients

1kg d'échine de porc
2 cuillères à soupe d'huile de d'olive
2 oignons
3 gousses d'ail
250 ml de ketchup
2 cuill. à soupe de sucre roux
3 cuill. à soupe de sauce Worcestershire
2 cuill. à soupe de vinaigre balsamique
1 cuill. à soupe de moutarde de Dijon
½ cuill. à café de piment d'Espelette
Eau
4 pain à burger (facultatif)
Sel, poivre



Préparation

Découpez l'échine en morceaux afin de faciliter la cuisson. Faites revenir la viande dans l'huile. Réservez. Hachez l'ail et l'oignon et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Remettez la viande dans la marmite. Ajoutez le ketchup, la moutarde, la sauce Worcestershire, le vinaigre balsamique, le sucre, le piment et recouvrez d'eau. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen pendant 2h minimum.

En fin de cuisson, retirez le couvercle, effilochez la viande, mélangez et poursuivez la cuisson afin de faire réduire la sauce.

Servez le pulled pork avec des pains à burger.