SOUMIS PAR
danielhorst

ON
11/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Porc effiloché



Recette de porc effiloché nécessitant un temps de préparation total de 4 h 30. Le cou de porc est frotté de moutarde et d'épices, puis mariné pendant 12 à 24 heures, avant d'être cuit dans une cocotte avec des pommes et des oignons pendant 2 h 30 à 3 heures.

Préparation du porc effiloché

- Temps de préparation : environ 45 minutes
- Temps de repos : environ 45 minutes
- Temps de cuisson : environ 3 heures
- Durée totale : environ 4 heures 30 minutes

Retirez l'excès de graisse du cou de porc et frottez-le de tous les côtés avec de la moutarde. Mélangez le paprika en poudre, le sel, le poivre, le cumin en poudre, le thym et le romarin pour obtenir un mélange d'épices (rub), puis frottez généreusement le cou de porc avec ce mélange. Laissez mariner la viande au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures.

Le lendemain, coupez la pomme en morceaux et les oignons en demi-rondelles.

Faites chauffer les briquettes pour la cocotte. J'utilise 6 briquettes en bas et 14 en haut pour ma cocotte de 11 litres. Placez 6 briquettes sous la cocotte et faites revenir les oignons dans l'huile. Ajoutez ensuite la pomme et faites-la revenir. Ajoutez la sauce Worcester et le concentré de tomate, puis faites revenir brièvement.

Déglacez avec le bouillon et déposez le cou de porc par-dessus. Mettez le couvercle et recouvrez le tout avec les charbons restants. Si vous en avez un, vous pouvez également insérer un thermomètre dans le cou de porc. Au bout d’environ 1 h 30, vous pouvez ajouter quelques briquettes supplémentaires (sauf si vous disposez de briquettes à combustion particulièrement longue).

Au bout d’environ 2,5 à 3 heures, le rôti est cuit ; la température à cœur doit être d’environ 90 à 95 °C. Retirez-le et laissez-le reposer pendant 30 à 45 minutes, enveloppé dans du papier d’aluminium. Ensuite, vous pouvez effilocher le rôti et le servir selon vos goûts.

Vous pouvez soit le déguster dans un petit pain avec des légumes verts et de la salade de chou, accompagné d'une à deux cuillères à soupe de sauce aux oignons et aux pommes, soit le remettre dans la cocotte et le mélanger à la sauce aux oignons et aux pommes – un vrai régal. Servezavec un bon morceau de baguette.

Liste de courses pour 25 personnes

Weitere Informationen

Categories
Jeux et activités

Tags
Recette
Cuisiner
Barbecue
Essen
Instructions

Vieux
à partir de 16 ans

Nombre de participants
1–20

Bible
Cette information manque.

Durée
2 h

Terrain / environnement
Non précisé

Matériau
Beaucoup de travail

Téléchargement du fichier
Téléchargement de fichiers disponible

KI Generierter Inhalt
Contenu
Categories
Tags

Participants
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/porc-effiloche