Ciabatta au porc effiloché!

RECETTES – MIJOTEUSE – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un épaule de porc avec ou sans os d’environ 3 livres (ou 5 livres si vous voulez des restants)
- Pains ciabbata (quantité selon le nombre de sandwiches à faire)
- Fromage Monterey Jack en tranche

Sauce

- 3/4 tasse de ketchup
- 1/3 tasse de confiture de figue poivrée Ap Gourmet (C’est ce que j’avais sous la main, mais vous pourriez prendre de la gelée de pommes, ce serait délicieux)
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pommes
- 2 c. table de moutarde de Dijon
- 2 c. table de mélasse
- 2 c. table de poudre de chili
- 10 gouttes de fumée liquide (plus si aimez beaucoup le goût de fumée comme moi)
- 2 c. soupe sauce Worcesteshire
- 1-2 gousses d’ail haché

Salade de choux en deux étapes simple (on veut ça pas compliqué!)

1. Un petit chou vert
2. Un petit chou rouge
3. 3-4 carottes
4. Sauce pour salade de choux Kraft

Pommes de terres au four

- 6 pommes de terre rouge coupées en gros morceaux (approximativement 12 par pomme de terre ne pas retirer la pelure mais bien la laver)
- 2-3 c. soupe d'huile de canola
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé de paprika
- Sel et poivre

Préparation

Étapes pour le porc effiloché :

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce et bien enrober la viande. Mettre dans la mijoteuse à Low de 8-10 heures.
2. Défaire en morceaux et bien enrober les morceaux de viande avant de les mettre dans les sandwiches

Étapes pour la salade de choux :

1. Râper un beau mélange de chou rouge, chou vert et carottes. Ajouter la sauce au goût. Saler et poivrer.

Étapes pour les pommes de terre :

1. Préchauffer votre four à 425F. Mélanger l'huiler et les épices. Saler et poivrer allègrement. Imbiber les pommes de terre.
2. Déposer vos pommes de terre sur une plaque anti-adhésive (vous pouvez mettre un peu de PAM pour vous aider). Ne pas superposer les frites.
3. Cuire 15 minutes et retourner. Cuire encore 8 minutes et vérifier la cuisson. Continuer au besoin quelques minutes jusqu'à obtention de frites bien dorées!