

Temps de cuisson : 8 heures

Temps de préparation :

Degré de difficulté :

Portion :



Burger de porc effiloché

Ingrédients :

- 1 rôti d'épaule de porc de 3 à 4 livres
- 3 c. à table de cassonade
- 2 c. à thé de paprika fumé
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à thé de cumin
- Sel et poivre
- 2 c. à table d'huile
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre
- 3 c. à table de ketchup

Ingrédients pour le burger:

- 6 pains ciabatta
- 3 tasses de chou rouge tranché finement
- 2 c. à table de crème sûre
- 2 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à thé de vinaigre de cidre
- 6 tranches de cornichon [Bick's](#)
- 6 tranches de fromage Mamirolle (ou autre)

Marche à suivre :

1. Mélanger 1 c. à table de cassonade, le paprika, la moutarde sèche, le cumin, 2 c. à thé de sel et 1/2 c. à thé de poivre dans un petit bol. Étendre le mélange sur toute la surface du porc.
2. Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu vif. Ajouter le porc et bien faire brunir de tous les côtés. Mettre ensuite le porc dans la mijoteuse. Ajouter, dans la poêle, 3/4



- tasse d'eau et bien gratter pour enlever les particules et les mélanger à l'eau. Transférer le liquide à la mijoteuse.
3. Ajouter, dans la mijoteuse, le vinaigre de cidre, le ketchup, 2 c. à table de cassonade et 2 autres tasses d'eau. Couvrir et laisser mijoter à basse température (low) pendant 8 heures.
 4. Une fois cuit, enlever le porc et le mettre sur une planche à découper. Enlever le liquide et le mettre dans un petit chaudron. Faire bouillir pendant une dizaine de minutes pour faire épaissir la sauce. Assaisonner au besoin avec du sel. Pendant que la sauce épaissit, couper grossièrement le porc et le mélanger avec la sauce.
 5. Ajouter du vinaigre de cidre pour plus de saveur.

Étapes pour la salade de chou :

1. Mélanger la crème sûre, la moutarde à l'ancienne et le vinaigre de cidre.
2. Ajouter au chou et bien mélanger.

Pour le montage du burger, faire cuire les pains ciabatta sur le BBQ. Sur l'étage du bas, mettre une bonne portion de porc effiloché, déposer une tranche de Mamirolle, une tranche de cornichon [Bick's](#) et une poignée de salade de chou.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/06/le-meilleur-burger-de-porc-effiloche.html>