

Temps de cuisson : 8 à 10 heures

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Moyen

Portion :



Ciabatta au porc effiloché

Ingrédients :

- Une épaule de porc avec ou sans os d'environ 3 livres (ou 5 livres si vous voulez des restants)
- Pains ciabatta (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 Worcestershire
- 1-2 gousses d'ail haché

Étapes :

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.



Salade de chou

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

Étapes :

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

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

Étapes :

1. Préchauffer votre four à 425F. Mélanger l'huile 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!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/10/repas-digne-dun-resto-ciabatta-au-porc.html>