

Portion : 24

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Degré de difficulté : facile



Mini-Burgers de porc effiloché

Ingrédients :

- 1 épaule de porc (approximativement 5 livres)
- 3 c. table d'huile
- 3 c. table de cassonade
- 2 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 2 c. thé de poivre noir moulu
- 1 c. thé de cannelle
- 1 c. thé de sel
- ½ c. thé de piment de cayenne moulu
- 700 ml de sauce BBQ au choix (personnellement j'ai pris 1 1/2 bouteille Bourbon érable de BBQ Québec et ½ bouteille de funky chili parce que j'aime le piquant. Vous pouvez mettre seulement 2 bouteilles de bourbon érable si vous êtes sensible de la bouche 😊)
- 1 ½ tasse d'eau
- Petits pains hamburger
- Garniture au choix : Salade iceberg, salade de choux ou fromage Monterey Jack etc.

Marche à suivre :

1. Couper votre épaule en gros morceaux (5-6 morceaux) en retirant un peu de gras et les os.
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile. Dorer les morceaux de porc. Réserver.
3. Déglacer avec l'eau et la moitié de la sauce. Gratter bien le fond du poêlon pour aller chercher les sucres de cuisson.

4. Transférer le tout dans votre instant pot.
5. Cuire 60 minutes en choisissant la fonction viande.
6. Lorsque cuit, retirer les morceaux de viande et les défaire en filament dans un bol.
7. Ajouter le reste de la sauce et bien brasser.
8. Servir sur des petits pains hamburger.
9. Garnir à votre goût.
10. Servir avec un petit cornichon sucré.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/soiree-de-filles...inspiration-deco.html>