



5 15

Barquettes de porc effiloché à la sud-ouest

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 733; protéines 31 g; matières grasses 26 g; glucides 99 g; fibres 8 g; fer 5 mg; calcium 393 mg; sodium 1 223 mg

Qui n'aime pas le [porc effiloché](#)? Savourez-le à la mode du Sud-Ouest avec ces barquettes généreusement garnies de maïs et de [sauce barbecue](#).

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika fumé doux
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- Sel et poivre au goût
- 1 sac de pommes de terre rissolées à déjeuner surgelées de 650 g
- 1 oignon rouge émincé
- 375 ml (1 1/2 tasse) de maïs en grains
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 1 poivron vert coupé en lanières
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 paquet de porc effiloché de 400 g
- 180 ml (3/4 de tasse) de sauce barbecue
- 375 ml (1 1/2 tasse) de mélange de fromages râpés de type tex-mex

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger le paprika avec la poudre d'oignon, le cumin, la poudre d'ail, l'origan, le sel et le poivre.
- 3 Dans un autre bol, mélanger les pommes de terre avec l'oignon, le maïs, les poivrons, l'huile et la moitié du mélange d'épices.
- 4 Répartir la préparation dans quatre petites barquettes d'aluminium.
- 5 Éteindre l'un des brûleurs du barbecue. Déposer les barquettes sur la grille chaude au-dessus du brûleur éteint pour une cuisson indirecte. Fermer le couvercle et cuire de 10 à 12 minutes en remuant à mi-cuisson.
- 6 Dans un bol, mélanger le porc effiloché avec la sauce barbecue. Répartir la préparation au porc effiloché dans les barquettes, puis parsemer de fromage et du reste du mélange d'épices.
- 7 Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson de 15 à 18 minutes.

Secret de chef

Un goût du weekend en tout temps



Déjà apprêtées et précuites à la vapeur, les pommes de terre à déjeuner en cubes de la gamme Champêtre de Saladexpress sont un must à conserver au frigo. Leur léger assaisonnement à l'oignon doux titillera votre palais, et comme elles sont prêtes à cuisiner, elles seront parfaites autant pour les brunchs du dimanche que dans cette recette de barquette au porc effiloché!

Pour tout savoir: [champetresousvide.com](https://www.champetresousvide.com)