

Texas Pulled Pork

Préparation : 15 minutes

HP : 50 minutes + 1 minutes

QR : 10 minutes

Quantité : 8-10 portions

Ingrédients

1 c.à t. d'huile de coco

4 lbs d'épaule de porc en cubes de 3-4 pouces

1 gros oignon haché fin

2 gousses d'ail écrasé

Sauce BBQ

1 tasse de sauce BBQ

1/2 tasse de vinaigre de cidre de pommes

1/2 tasse de bouillon de poulet ou bière

1/4 tasse de cassonade

1 c.à s. de moutarde de Dijon

1 c.à s. de sauce Worcestershire

1 c.à s. de poudre de chili

1 1/2 c. à t. de thym séché

1/4 c. à t. de Merken (épices chilienne fumée)

5-6 gouttes de concentré de fumée

Directions

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans une tasse à mesurer, bien mélanger, réserver.

Mettre le IP à sauté medium, fondre l'huile de coco.

Faire revenir les oignons jusqu'à semi-transparence.

Ajouter l'ail.

Augmenter à sauté high, brunir les morceaux de tous les côtés, réserver dans une assiette au besoin. Quand la viande est brunit, l'enlever de l'IP. Laisser à SAUTÉ-HIGH, ajouter la sauce, bien détacher les morceaux pour pas avoir un BURN.

Faire CANCEL.

Ajouter la viande, s'assurer qu'elle est bien immerger, ajouter du bouillon au besoin.

Cuire à HP 50 minutes.

NR 10 minutes.

Sortir la viande et l'effiloche, pendant ce temps, remettre à SAUTÉ-HIGH et laisser aller à gros bouillons pour évaporer pour que la sauce épaississe.

Une fois que c'est tout effiloché, faire CANCEL, enlever 1 tasse de bouillon de l'IP, réserver.

Remettre la viande effiloché dans l'IP, cuire 1 minute à HP faire un QR. Ajouter du bouillon au besoin.

Inspiré de : <https://www.allrecipes.com/recipe/92462/slow-cooker-texas-pulled-pork/print/?recipeType=Recipe&servings=8&isMetric=false>