

BURGER PULLED PORK, SALSA VERDE, CRÈME DE CHEDDAR

4 personnes
25 minutes
facile

Ingrédients

- 4 Brioch'burger La Fournée Dorée
- 400g de pulled pork
 - 1 épaule de porc (800g à 1kg)
 - 2 oignons
 - 3 gousses d'ail
 - 50g de sucre
 - 6 c. à soupe d'épices à chili
 - 15cl de sauce barbecue
 - 15cl de bouillon de bœuf
 - Sel & poivre
- 1 poivron vert
- 1 petit piment vert
- 1 tomate green zebra
- 1 petit oignon rouge
- 10cl de crème liquide
- 100g de cheddar râpé
- 30g de roquette
- 1 pincée de paprika fumé
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- Huile neutre, sel & poivre



Préparation

Préparer le pulled pork (idéalement la veille) :

Mélanger les épices à chili, le sucre, le sel et le poivre, et frotter l'épaule de porc avec ce mélange avant de la faire dorer sur toutes les faces.

Badigeonner la viande de sauce barbecue et la disposer dans une cocotte avec les oignons coupés en cubes, les gousses d'ail hachées et, en fond de cocotte, le bouillon de bœuf.

Couvrir et enfourner 6 à 8h à 110°C. Effilochez à la fourchette, c'est prêt !

Vous pouvez réduire le temps de cuisson à 4h en augmentant la température à 140°C.

Préparation du reste de la recette :

Épépiner le poivron vert et le piment vert et les détailler en petits cubes.

Faire de même avec l'oignon et la tomate.

Mélanger le tout, assaisonner d'un filet d'huile, du vinaigre de cidre, de sel et de poivre.

Faire chauffer la crème liquide, ajouter le cheddar râpé, le paprika fumé et assaisonner.

Disposer une belle cuillerée de pulled pork sur chaque base des Brioch'burgers, surmonter de la crème de cheddar, de la salsa verde et de la roquette, puis refermer les Brioch'burgers.

Servir sans attendre.

