

MINIS BRIOCH'BURGERS PULLED PORK

2 personnes 25 minutes facile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers
- 500 g d'épaule de porc
- 1 verre d'eau
- 1 carotte

Marinade sèche

- 2 c. à soupe de sucre brun
- 1 c. à café de fleur de sel
- 1 c. à café de poivre noir
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café de thym

Sauce BBQ

- 140 g de ketchup
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de Worcestershire sauce
- 1 c. à soupe de sucre brun

Préparation

Préchauffer le four à 150 °C. Mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche.

Frotter l'épaule avec ce mélange. Dans un plat à gratin, verser un petit verre d'eau et déposer la viande.

Recouvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner pour 4 heures.

Dans une casserole, préparer la sauce BBQ : mélanger le ketchup, le vinaigre balsamique, la sauce Worcestershire et le sucre brun. Laisser mijoter à feu doux une dizaine de minutes.

Râper la carotte.

À la sortie du four, effiloche la viande à la fourchette et la mélanger à la sauce BBQ.

Couper les mini-burgers en deux. Les garnir de viande et de carotte râpée. Servir accompagné au choix du reste de la sauce BBQ, de ketchup ou de mayonnaise.

