



Hamburger au pulled pork - Asian style

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1200 grammes d'épaules de porc
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillère à café d'oignon (en poudre)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ extra)
1 cuillerée à thé poivre noir
1 décilitre de lait de coco
3 cuillères à soupe de sauce soja
5 cuillères à soupe de sherry
2 cuillères à soupe de sauce chili (bv. sriracha)
1 décilitre d'eau
15 grammes de sucre brun
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 oignons (in ringen)
4 pains hamburger (of pistolets)
sauce barbecue (f ketchup, naar eigen voorkeur)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et badigeonnez-la d'huile de sésame.
- 2.** Mélangez dans un bol le gingembre, l'ail et les oignons en poudre. Frottez la viande avec ce mélange.
- 3.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faites dorer la viande de tous les côtés. Disposez-la ensuite dans une lèchefrite préalablement huilée.



- 4.** Mélangez le poivre noir, le lait de coco, la sauce soja, le sherry et la sauce chili dans un bol. Versez ce mélange sur la viande. Couvrez de papier aluminium et laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Diminuez la température à 140 °C et poursuivez la cuisson pendant 5 à 6 heures à feu doux. Vérifiez régulièrement qu'il reste assez de liquide et versez un peu d'eau dans la lèchefrite si besoin.
- 5.** Prélevez 2,5 dl du jus de cuisson dans un poêlon, ajoutez 1 dl d'eau et le sucre. Faites bouillir et liez avec la fécule de maïs.
- 6.** Effilochez la viande à l'aide de 2 fourchettes et ôtez les os s'il y en a. Mélangez avec la sauce.
- 7.** Pendant ce temps, faites revenir les rondelles d'oignons dans un peu d'huile d'olive.
- 8.** Ouvrez les petits pains et faites-les brièvement griller. Garnissez avec la viande, les oignons et la sauce barbecue ou le ketchup.