

Effiloché de porc rougemontois



Ingrédients

2 à 2,5 kg (4 ¼ à 5 lb) de viande de porc (épaule de porc)

90 g (3/4 tasse) d'assaisonnement Pat (6J207)

595 g (2 tasses) de ketchup

180 ml (2/3 tasse) de vinaigre blanc

250 ml (1 tasse) de purée de pomme non sucrée

125 ml (1/2 tasse) d'eau froide

Préparation

- 1- Mélanger tous les ingrédients avec la pièce de viande dans un plat avec couvercle allant au four. Cuire à 350 °F (180 °C) pendant 4 à 5 heures ou plus jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et qu'elle s'effiloche.
- 2- Après la cuisson, effiloche la viande avec deux fourchettes et mélanger avec la sauce de la cuisson.
- 3- Servir.

Rendement : Donne environ 10 portions de 300 g

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires. Cette préparation peut également être servie sur des petits pains à sandwich.

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG