

Recette de Porc Effiloché



Étape 1:

Sortez L'épaule de porc du réfrigérateur et placez-la dans un (grand) plat à four.



Étape 2:

Mélangez les herbes avec environ 10 cuillères d'huile (d'olive).



Étape 3:

Enduisez la viande du mélange d'épices/huile.



Étape 4:

Couvrez le plat avec la viande de papier d'aluminium.



Étape 5:

Placez le plat au four à 120 degrés pendant 4 heures. Ensuite, augmentez la température à 150 degrés et laissez cuire la viande pendant encore 3 heures. Donc, la viande doit cuire 7 heures au total. Il est possible de le faire au four ou sur le barbecue.



Étape 6:

Après la cuisson, laissez reposer la viande sous le papier d'aluminium pendant une demi-heure à l'extérieur du four ou du barbecue. Ensuite, séparez la viande doucement cuite avec 2 fourchettes et dégustez votre Porc Effiloché fait-maison!

Bon appétit!



BBQthuisbezorgd

Votre boucher en ligne!