

# Sandwich au porc braisé fumé effiloché

TOTAL TIME  
3.5 to 4  
hours

PORTIONS  
16-18



Épaule de porc désossée cuite lentement dans de la soupe à l'oignon, du vinaigre de cidre, du ketchup et de la cassonade pour une saveur sucrée-salée riche à chaque bouchée.

## PRÉPARÉ AVEC

 SOUPES SIGNATURE

**Signature Oignon à la Française**

CODE DE CAS 08171

## Ingredients

3,6 g	Origan séché
1,4 g	Basilic séché
5 g	Paprika fumé
95 mL	Huile végétale, divisée
5,5 kg	Épaule de porc, avec os
½ bac (905 g)	<b>Signature Oignon à la Française</b>
994 mL	Eau
568 mL	Ketchup
142 mL	Vinaigre de cidre
73 g	Sucre brun, tassé
284 mL	Sauce Worcestershire
3 g	Flocons de piment séchés (facultatif)

## Directions

- 1 Dans un petit bol, mélanger l'origan, le basilic, le paprika et 3 cuillérées à soupe d'huile végétale pour obtenir une pâte.
- 2 Éponger l'épaule de porc et enlever l'excès de gras. Couper en 3 ou 4 gros morceaux pour faciliter la saisie. Frotter toutes les surfaces avec la pâte.
- 3 Dans une grande marmite à fond épais munie d'un couvercle (p. ex. une cocotte d'au moins 10 pintes [9,5 L]), faire chauffer le reste de l'huile à feu moyen et saisir le porc de tous les côtés. Réserver.
- 4 Dans un grand bol, mélanger au fouet la soupe, l'eau, le ketchup, le vinaigre, le sucre, la sauce Worcestershire et les flocons de piment, si vous en utilisez.
- 5 Disposer le porc dans le fond de la marmite et verser le mélange de soupe dessus. La marmite doit être suffisamment grande pour que le liquide monte jusqu'à mi-hauteur des morceaux de porc.
- 6 Couvrir avec un couvercle et cuire à feu moyen-doux pendant 3½ à 4 heures ou jusqu'à ce que le porc se défasse facilement à la fourchette. Retirer du feu.
- 7 Laisser refroidir et réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit.

---

**8** Au moment de servir, retirer le gras figé à la surface et faire chauffer jusqu'à ce que le porc soit suffisamment tendre pour être effiloché. Retirer le porc et l'effilocheur à l'aide de deux fourchettes, en jetant le gras et les os. Porter la sauce à ébullition et la faire réduire d'un tiers à feu moyen. Remettre le porc dans la sauce chaude.