



PULLED PORK – ÉCHINE DE PORC MARINÉE FARWEST

Ingrédients : pour 10 personnes

- 1,300 kg rôti de porc dans l'échine
- 130 gr de marinade Farwest
- Jus de citron
- Vinaigre de miel
- Bière



Préparation :

- Défaire le rôti, bien l'enrober dans la marinade.
Le disposer dans un bac gastro.
Cuire en four sec à 120°C pendant 5 à 6 heures.
- On peut préparer un mélange eau-bière-citron-vinaigre et en asperger le rôti pendant la deuxième moitié de la cuisson.
En sortie de cuisson, effiloche la viande à l'aide d'une fourchette, de pince ou alors au batteur avec la feuille doucement.
- Dresser et servir.
On peut aussi servir cette viande en burger avec un peu de sauce BBQ, quelques rondelles d'oignons rouges et du cheddar ...



Chef Grégoire MAILLE
Maison Chazal
73 avenue Eisenhower
39100 Dôle