

PORC EFFILOCHÉ à la TEXANE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation 15 min

Cuisson 10 min + 6h

INGRÉDIENTS

• 1 rôti de porc d'environ 800 g (échine) • 1 càs d'huile d'olive • sel, poivre

Marinade : • 1 gros oignon pelé et haché • 2 grosses gousses d'ail pelées, dégermées et hachées
• 100 g de ketchup • 50 g de vinaigre de cidre • 125 ml de bouillon de légumes • 40 g de
cassonade • 1 càs de moutarde • 1 càs de sauce Worcestershire • 1 càs de thym séché

RÉALISATION

Préchauffer le four à 135°C.

Dans une cocotte passant au four, faire revenir revenir le rôti dans 1 càs d'huile d'olive, sur toutes les faces. Saler, poivrer.

Dans un grand bol mélanger tous les ingrédients de la marinade. Verser sur le rôti.

Enfourner pour 6h. Retourner le rôti à mi-cuisson. Une heure avant la fin de la cuisson, vérifier que la sauce est encore un peu liquide, sinon rajouter un verre d'eau.

Effilocher le viande à la cuillère, en mélangeant la sauce.