



## VALOU'S PULLED PORK

### INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pour la sauce

8CS de sauce soja sucrée

4CS de purée de sésame ou  
de beurre de cacahuète

2CS de miel

2CS de vinaigre de vin blanc  
ou de cidre

2 pincées d'ail en poudre

2 pincées de gingembre en  
poudre

4cc d'huile de sésame si  
vous avez opté pour le

beurre de cacahuète

quelques gouttes de tabasco

Pour le pulled pork

1.6kg de rôti de porc dans  
l'échine

3 oignons

2CS d'huile

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients avec un tour de moulin à poivre. Réserver au frais.

Préchauffer le four à chaleur tournante sur 150°. Dans une cocotte allant au four, verser l'huile et faire dorer le porc sur toutes les faces.

Ajouter les oignons pelées et émincés et faire colorer 5min.

Badigeonner généreusement la viande avec la sauce préparée. fermer la cocotte et enfourner 6h. La cuisson terminée, laisser la viande se détendre 2h dans la cocotte fermée.

Effilocher à l'aide d'une fourchette.

Servir accompagné d'une salade de tomates de toutes les couleurs. déguster.