

Épaule de porc avec os

Ingrédients

1 épaule de porc - Bouillon de volaille - Salade

Marinade : 3 càs de pulpe de tomates

1 càs de moutarde de Dijon - 1 càs de purée d'ail

1 càc de sirop d'érable - 2 tiges de romarin

1 peu de thym



La veille de la dégustation du plat :

Mélangez **tous les ingrédients** de la marinade et badigeonnez l'**épaule de porc**.

Sous-videz la pièce de porc badigeonnée pendant toute la nuit à l'aide d'une sous-videuse.

Le jour de la dégustation :

Préchauffez le four à 110°C.

Dans une cocotte, faites revenir votre épaule de sorte que les faces soit dorées.

Couvrez avec un peu de **bouillon de volaille**.

De temps en temps, retournez l'épaule et badigeonnez-la avec un peu de sauce.

Ajoutez du bouillon de volaille si nécessaire.

Comptez 8 heures de cuisson pour 1 kg ½.

Sortez l'épaule, disposez-la sur une planche et effilochez-la. Mélangez avec un fond de sauce.

Présentez en parmentier ou en burger, le tout accompagné d'une petite salade.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Cocotte BK
de 79€
à 129€
suivant Ø



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

