

Porc effiloché, petit tacos avec coleslaw, sauce mojo verte, coriandre fraîche |

Recette pour 12 portions

Description

Un plat plein de gourmandise et de rondeur, qui sera vous faire voyager.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le porc par un bœuf ou un poulet effiloché.

Ingrédients

Porc effiloché

- 725 Gr Épaule de porc désossée
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Carotte
- 1 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Unité(s) Ail écrasé
- 3 Branche(s) Thym
- 750 Ml Bouillon de poulet
- 150 Ml Vinaigre de cidre
- 0.25 Tasse(s) Cassonade
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'oignon
- 0.50 Cuil. à thé Flocons de chili

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce Mojo verde

- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Lime
- 125 Ml Yogourt grec nature 0%

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **150 mins**

Coleslaw

- 250 Gr Choux blanc
- 50 Gr Carotte
- 100 Gr Crème sûre
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 3 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 8 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Montage

- 12 Petit(e)(s) Tacos
- 36 Feuille(s) Coriandre fraîche

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Mise en place

Préparez le bouillon de poulet et gardez-le au chaud.

Mélangez ensemble, la cassonade, la poudre d'oignon, le paprika, le chili, le cumin et le piment d'Espelette.

Ciselez les oignons, coupez en rondelles les carottes et émincer la branche de céleri.

Épluchez les carottes et les passer à la râpe Coupez le chou en deux, cela sera plus simple pour le râper. Ciselez finement la ciboulette.

Porc effiloché

Badigeonnez la pièce de porc du mix des aromates sur toutes les surfaces, dans un chaudron avec une huile bien chaude, saisir l'épaule de porc, la retirer et la réserver sur le comptoir.

Dans le même chaudron, faites sauter ensuite, les oignons, ajoutez l'ail, le thym, les carottes et le céleri-branche.

Déglacez avec le vinaigre de cidre et ensuite avec le bouillon de poulet, portez à ébullition, couvrir le chaudron, placez-le au centre de votre four pour environ deux heures.

Assurez-vous que votre viande s'effiloche bien.

Coleslaw

Dans un bol, mélangez la crème sûre, le vinaigre, la moutarde ainsi que le sucre, mélangez le tout pour dissoudre les grains de sucre.

Dans un bol, mettez les carottes, le chou et la ciboulette. Mélangez le tout avec la sauce, vérifiez l'assaisonnement.

Sauce Mojo verde

Mettez la coriandre et les Jalapeno grossièrement coupés, les gousses d'ail pelées dans un blender avec le jus de lime, l'huile d'olive et le yogourt. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, assaisonnez de sel à votre gout et réservez.

Montage

Dans votre tacos, superposez la salade Coleslaw, le porc effiloché et terminez avec la sauce Mojo verde et quelques feuilles de coriandre en finition.

Bon appétit!