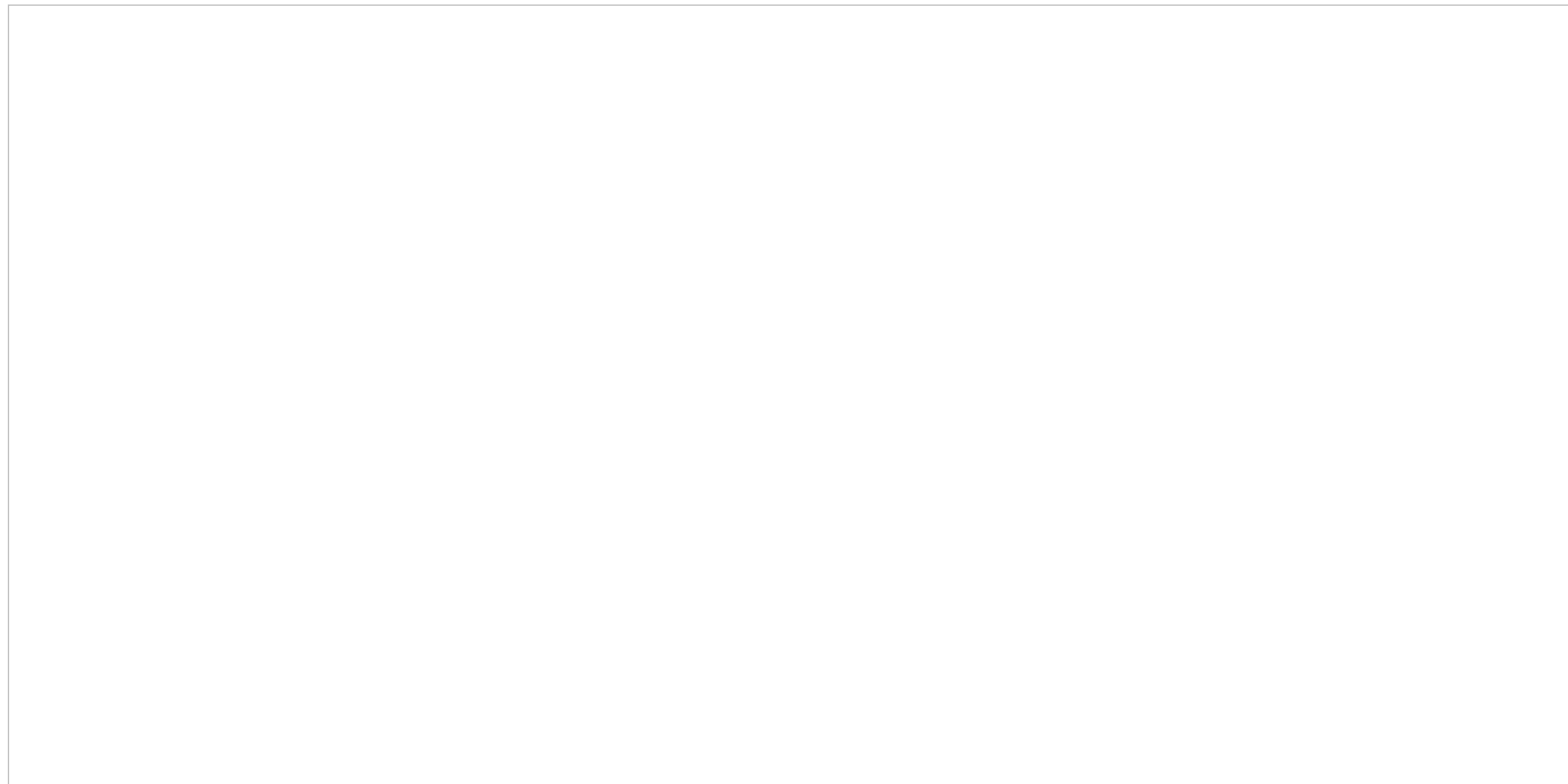


Burgers de pulled pork au Brugge Vieux



Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800 g d'échine ou d'épaule de porc
- 80 g de Brugge Vieux (en bloc), sans croûte
- Quelques feuilles de sauge

Pour le mélange d'épices

- 1 c à s de sucre candi
- ½ c à c de sel fin
- 1 c à c de cannelle
- 1 c à c d'ail en poudre
- 1 c à c de paprika fumé
- 1 c à c de zeste d'une orange non traitée

Pour le liquide de pochage

- 120 ml de jus de pomme
- 20 ml de rhum
- 2 c à s de compote d'airelle
- Le jus d'1 mandarine
- 1 anis étoilé

Pour servir

- 4 petits pains au levain
- 2 pommes, finement tranchées
- 1 oignon rouge
- Quelques feuilles de salade de blé

Préparation:

- Réchauffez le four à 150 °C.
- Préparez le mélange d'épices avec tous les ingrédients. Massez la viande de porc avec le mélange. Dans une cocotte en fonte, mélangez tous les ingrédients du liquide de pochage. Déposez-y la viande et couvrez. Laissez cuire la viande pendant 2 heures au four avec le couvercle, puis 2 heures sans couvercle.
- Ressortez la cocotte du four, défaites la viande à la fourchette en la mélangeant au liquide de pochage qui reste. Ajoutez-y en remuant le Brugge Vieux râpé.
- Présentez le pulled pork sur un plat et décorez de sauge. Laissez vos convives préparer leur burger sur les petits pains au levain : une couche de pulled pork, des tranches de pomme, des rondelles d'oignon et de la salade de blé.

A préparer à l'avance

- Le mélange d'épice et le liquide de pochage peuvent être préparés à l'avance. Glissez la viande au four 3 heures avant l'arrivée de vos invités.

Bon appétit !

4 personen
180 min

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/burgers-de-pulled-pork-au-brugge-vieux>