



BURGER DE PULLED PORK AVEC COLESLAW



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- La salade est légère et digeste



20



simplement

Conseils

Servir avec une sauce cocktail-barbecue.

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LE BURGER DE PULLED PORK

60 g Miel
40 g Sauce de soja
100 g , optionnel
10 g Paprika en poudre, doux
20 g Gousse(s) d'ail, pressé
Sel et poivre
1 kg Épaule de porc
8 Petits pains hamburger

POUR LE COLESLAW

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g Huile végétale
60 g Vinaigre de pomme
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
800 g Chou blanc, coupé en julienne
200 g Carotte(s),

PRÉPARATION

1. Pour le burger de pulled pork: bien mélanger le miel, la sauce soja, la sauce barbecue, le poivron en poudre, l'ail, le sel et le poivre. Y mariner l'épaule de porc puis la rôtir à la poêle à feu vif. L'emballer dans du papier aluminium et cuire la viande environ 7 heures dans le four préchauffé à 100 °C.
2. Pour le coleslaw: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger vigoureusement l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Bien mélanger la sauce et les légumes. Corriger l'assaisonnement si nécessaire.
3. A l'aide de deux fourchettes, détacher des bouts de viande et les servir dans un petit pain avec le coleslaw.