

Porc al Pastor, préparé à cuisson lente

Cette recette simple d'un plat tout-en-un vous fera savourer du porc délicieusement mariné dans le jus sucré d'un ananas frais. Préparez tous les ingrédients en seulement 15-20 minutes et le plat sera prêt à savourer quelques heures plus tard. Le porc juteux et tendre est parfait pour des sandwichs ou des tacos.

Rendement : environ six à huit portions.

Timing : environ 15-20 minutes de préparation et 8-10 heures dans la chambre de pousse et mijoteuse pliante. Si c'est possible, retournez les morceaux d'épaule de porc à mi-cuisson afin de permettre aux saveurs d'imprégner les deux côtés de la viande.

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Épaule de porc, coupée en deux	3-4 lb	1360-1815	48-64
Flocons d'échalotes, séchés	1 c. à soupe	6	0,2
Sel kasher	2½ c. à café	7	0,24
Origan, séché	2 c. à café	1,2	0,13
Coriandre, moulue	1 c. à café	2	0,02
Graines de cumin	1 c. à café	2	0,03
Poudre de chipotle, au goût	½-1 c. à café	4	0,09
Ananas entier	1	900	32
Gousses d'ail, tranchées	2	12	0,4
Piment de Guajillo ou du Nouveau-Mexique, épépiné et coupé en longues lanières	1	5,6	0,2
Oignon jaune, moyen, tranché	1	227	8
Vinaigre de cidre de pomme	¼ tasse	56	2
Pour servir en tacos			
Tortillas de maïs	12	238	8,4
Feuilles de coriandre, hachées	1 tasse	16	0,56
Citron verts entiers, coupés en quartiers	2	200	7

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor ainsi qu'une casserole en métal de 8 quarts/litres avec couvercle et petites poignées et d'une hauteur de moins de 8" / 20 cm. La hauteur totale de moins de 8" / 20 cm permettra à la casserole d'être placée au centre de la mijoteuse pendant la cuisson lente.

Note : les modèles originaux de la chambre de pousse et mijoteuse pliante (FP-101 et FP-201) peuvent également être utilisés. Réglez la mijoteuse à 120 °F / 49 °C et placez la casserole en métal directement sur la plaque de base de la mijoteuse. Suivez la recette et vérifiez la température interne du porc après 6 heures. La température interne de la viande doit être d'au moins 195 °F / 90 °C pour un porc tendre.

Préparation de la mijoteuse. Retirez le récipient à eau et la grille de la mijoteuse. Sélectionnez le mode de la mijoteuse et réglez la température à 195 °F / 90 °C.

Mélange des épices avec le porc. Mélangez les six premiers ingrédients dans un petit bol. Placez les deux morceaux d'épaule de porc dans la casserole avec le côté gras vers le bas et saupoudrez le mélange d'épices de façon uniforme sur la viande.

Préparation de l'ananas. Placez l'ananas sur une grande planche à découper. Ôtez le haut et le bas de l'ananas et jetez-les. Mettez l'ananas en position verticale stable sur la planche à découper. Tranchez cinq ou six bandes dans le sens de la hauteur, tout autour de la partie extérieure de l'ananas (peau) et juste assez profond pour enlever la plupart des « yeux » bruns de la chair. Mettez ces morceaux de côté et réservez-les. Coupez l'ananas en deux verticalement. Retirez et jetez la partie dure centrale. Ensuite, découpez le reste de l'ananas en dés de 1" / 2,5 cm.

Ajout des ingrédients. Déposez l'ananas coupé en dés, le piment, l'ail et les tranches d'oignon sur le porc dans la casserole. Versez le vinaigre de cidre de pomme sur les côtés, en prenant bien soin de ne pas retirer les épices de la surface de la viande. Posez les pelures d'ananas, préalablement coupées et réservées, sur le dessus avec le côté de la chair vers le bas.

Cuisson lente avec le couvercle fermé. Couvrez la casserole et placez-la directement sur le centre de la plaque chauffante en aluminium dans la mijoteuse. Assurez-vous que le récipient à eau et la grille ont été retirés de la mijoteuse. Fermez la mijoteuse et laissez cuire le porc pendant 8-10 heures. Si c'est possible, retournez les morceaux d'épaule de porc à mi-cuisson pour que les deux côtés soient tendres et imbibés de toute la saveur. Après 6 heures, vérifiez la température interne du porc avec un thermomètre. Continuez à faire cuire jusqu'à ce que la viande atteigne au moins 195 °F / 90 °C. Le résultat sera du porc tendre, juteux et bien cuit, que vous pourrez facilement effiloche.

Comment le servir ? Jetez les pelures d'ananas. Retirez les morceaux de porc et transférez-les sur un grand plat. Placez les oignons cuits et les dés d'ananas sur les côtés du plat. Effilochez le porc délicatement et jetez toute partie grasse. Assaisonnez avec du sel en flocons, si désiré, et servez sur des tortillas de maïs, accompagné de coriandre et de quartiers de citron vert.

Facultatif : après avoir retiré la viande, les oignons et les dés d'ananas, passez le reste du bouillon à travers une passoire dans un bol. Laissez refroidir le bouillon filtré dans le réfrigérateur.

Conseil : une façon rapide de refroidir le bouillon consiste à placer le bol de bouillon dans un grand bol rempli de glaçons.

Une fois le bouillon froid, toute la graisse aura durci. Retirez la graisse du dessus du bouillon et jetez-la. Transférez le bouillon dans une casserole et laissez-le mijoter à découvert jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié, environ 7-10 minutes. Ajoutez le porc effiloché, les oignons et les dés d'ananas cuits dans la casserole. Remuez doucement pour bien les réchauffer. Servez avec du riz.

Conseil : placez la casserole délicatement au centre de la base de la mijoteuse et évitez de la faire glisser afin de ne pas égratigner la surface en aluminium sur la base de la mijoteuse. Les égratignures n'endommageront pas le fonctionnement de la mijoteuse, mais son apparence. Mettez une feuille de papier d'aluminium sur la plaque de base de la mijoteuse et vous la protégerez aussi de tout débordement.