

Effiloché de porc et coleslaw violet



4 personnes



3h45

INGREDIENTS

1/2 chou rouge

3 carottes violettes

750 g d'échine de porc (morceau gras)

1 kilo de pommes de terre ferme

Vinaigrette coleslaw: 1/2 orange,

4 cs de mayonnaise, sel

Assaisonnement du porc: 2 cc sel, 1/2 cc poivre blanc, 2 cc paprika, 1 gousse d'ail pressée, piment d'Espelette, 2 cs huile

Sauce: 2 cs ketchup, 1 gousse d'ail pressée, 1 cc sel, 2 cs miel, 2 cs de jus d'orange



ETAPES

La préparation n'est pas très longue, mais il faut s'y prendre à l'avance et s'armer de patience avant de passer à table: le porc doit cuire 3h30 au four.

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients de l'assaisonnement pour la viande et terminer par l'huile. Enduire la pièce de viande du mélange d'épices, le placer dans une cocotte avec son couvercle et faire cuire 3h au four à 115°C. Retourner à mi-cuisson.
2. Découper le chou rouge en 2, ôter le cœur et les 2 premières feuilles, puis émincer le chou en fines lamelles. Peler les carottes et les râper finement. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le jus d'une demi orange et le sel. Ajouter le chou et les carottes et bien mélanger.
3. Préparer la sauce pour l'effiloché de porc: mélanger le miel, le jus d'orange, le ketchup, l'ail et le sel. Ajouter du piment d'Espelette si vous le souhaitez. Après 3 heures de cuisson, sortez le porc du four, et l'effilochez à la fourchette en suivant le sens des fibres de la viande. Remettre les morceaux dans la cocotte avec la sauce, bien mélanger, et remettre pour 30 minutes au four.
4. Accompagner de pommes de terre cuites au four ou rissolées à la poêle.