

# Tacos de porc effiloché à l'ananas (Mijoteuse)

- La recette parfaite de tacos de porc effiloché à l'ananas (Mijoteuse)!



## Ingrédients :

- 1 épaule de porc de 2.5 lb (1.13 kg)
- 1 conserve d'ananas de 28 onces avec le jus
- 2 cuillères à thé de conserves d'abricots
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre

## Sauce BBQ à l'ananas :

- 3/4 de tasse (190 ml) de ketchup
- 3/4 de tasse (190 ml) de morceau d'ananas (réservé)
- 2 cuillères à soupe de conserves d'abricots
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à thé de jus de lime

## Extra :

- 16 tortillas
- coriandre
- Oignons verts
- 1 tasse (250 ml) de fromage de chèvre ou au goût

## Préparation :

1. Placez le porc dans votre mijoteuse.
2. Mettez 3/4 de tasse de morceau d'ananas de côté.
3. Dans un bol, combinez le restant de votre conserve d'ananas, la sauce soja, les abricots, la poudre d'ail ainsi que du sel et du poivre. Mélanger. Verser sur le porc.
4. Faites cuire dans la mijoteuse à LOW pendant 6 à 8 heures.
5. Pendant, les 30 dernières minutes, effiloche avec deux fourchettes.

### *Pour la sauce BBQ à l'ananas :*

1. Combinez tous les ingrédients dans le mélangeur et activer jusqu'à ce que la texture soit lisse.
2. Faites chauffer dans un chaudron jusqu'à ébullition, puis réduire et laissez mijoter pour 2 à 3 minutes.

### *Assemblage :*

1. Servir le porc effiloché dans les tortillas avec de la coriandre, du fromage, des oignons vers et la fameuse sauce BBQ à l'ananas!

“ *Une recette que j'adore... C'est une variante vraiment simple et délicieuse de tacos avec du porc effiloché qui fond dans la bouche!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

