



Porc effiloché Rootbeer

Portions
6 à 8 portions



INGRÉDIENTS

1 rôti d'épaule de porc non désossé sans gras visible, 3-4 livres
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1/2 tasse de racinette (rootbeer) régulière de bonne qualité
1 tasse de sauce barbecue au choix, divisée

INSTRUCTIONS

Mettre l'instant pot en mode sauter, normale. Ajouter l'huile et laisser chauffer 1-2 minutes. Couper le rôti en deux gros morceaux et l'ajouter à la casserole ; laisser cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Appuyez sur Annuler.
Dans un petit bol, fouetter ensemble le sel, la racinette et 1/2 tasse de sauce barbecue ; verser uniformément sur le rôti. Placer le couvercle sur l'instant pot et verrouiller en place pour sceller. Cuire à manual/pressure cook à haute pression pendant 45 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Utiliser la fonction de relâchement rapide de la pression. Retirer la viande de la casserole et la placer sur une grande planche à découper ; laisser refroidir.
Faire sauter à feu vif et laisser mijoter le jus pendant environ 10 à 12 minutes, en fouettant fréquemment jusqu'à ce que la sauce épaississe et soit réduite à environ 1 tasse. Remuer le reste de la sauce barbecue (1/2 tasse) dans la casserole. Déchiqueter la viande et la remettre dans la casserole en remuant pour l'enrober de sauce. Servir sur des petits pains ou comme plat principal.

Recette : <https://recipes.instantpot.com/recipe/root-beer-pulled-pork/>

Photo : Christina D'Alesio