



Porc effiloché sur pains Naan avec cheddar

Pour le porc :

- 1 tasse de sauce chili, 1 c. à thé de sel d'oignon, 1 c. à thé de bovril au boeuf, 2 grosses c. à soupe de cassonade et environ 2 c. à soupe de sirop d'érable.
- 1 filet de porc coupé en deux.
- J'ai mis la sauce en mode sauté jusqu'à ce qu'elle bouillonne.
- J'ai ajouté le filet de porc et mis à "pressure cooking" durant 45 min (selon moi, 40 aurait été parfait aussi)
- NR à la fin et j'ai effiloché mon porc en le laissant dans la sauce
- J'ai réparti le mélange de porc sur mes pains Naan coupés en 2 et ajouté des tranches de cheddar
- Au four à 400 pendant 10 minutes, fini à Broil

Audrey Lajeunesse