

# Cuisez avec Panasonic

## Sandwiches au porc effiloché parfumé à la pomme

*Vous cherchez un plat de porc qui échappe au barbecue? Faites l'essai de ces sandwiches au porc effiloché au petit goût sucré de pomme!*

### Ingrédients :

1,2 - 1,8 kg (2,5 - 3 lb) d'épaule de porc dégraissée

500 ml (2 tasses) de cidre de pomme

2 oignons verts

3 tasses de chou coupé fin

1 petite carotte râpée

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre

30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise

1 ml (¼ c. à thé) de graines de céleri

Une pincée de sel

2 ml (½ c. à thé) de sucre blanc

125 ml (½ tasse) de sauce BBQ

6 petits pains empereurs

### Préparation :

1. Déposer l'épaule de porc dans le panier du cuiseur à usage multiple\*. Bien que cela ne soit pas nécessaire, il est recommandé de brunir toutes les surfaces de la viande dans une poêle à frire. Ajouter le cidre de pomme, fermer le couvercle, sélectionner le réglage Slow Cook (Cuisson lente), régler la minuterie à 6 heures, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).

*\*Il pourrait y avoir un gros os traversant l'épaule de porc; éviter tout contact entre l'os et les côtés et le fond du panier afin de ne pas compromettre son fini antiadhésif.*

2. Mélanger les oignons verts, le chou, la carotte, le vinaigre de cidre, la mayonnaise, les graines de céleri, la pincée de sel et le sucre blanc dans un grand bol pour préparer la salade de chou crémeuse. Couvrir le bol et réfrigérer 1 heure.

3. Retirer le porc du cuiseur à usage multiple, mettre de côté le cidre de pomme et placer le porc sur une planche à découper. Avec deux fourchettes, effiloche la viande en prenant soin de retirer l'excès de gras et l'os. Napper le porc de la sauce barbecue.

4. Préparer les sandwiches en plaçant tout simplement le porc effiloché et la salade chou entre les six petits pains; veiller à ce que le porc et la salade soient également répartis dans chaque pain.