



Julie Zyromski

Sandwich à l'effiloché de porc et légumes rôtis, mayonnaise maison au paprika

Portions: 8 à 10

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 4 heures

8



Ingrédients

Effiloché de porc

- 2 oignons, finement tranchés
- 6 gousses d'ail, entières
- 4 feuilles de laurier
- 3 branches de céleri, tranchées
- 1 rôti d'épaule de porc d'environ 1,5 kg, dégraissé et sans os
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- 2 c. à thé (10 ml) de gros sel
- 2 c. à thé (10 ml) de paprika doux

Mayonnaise maison au paprika

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1 tasse d'huile de pépins de raisin
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (3 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika doux

Sandwich

- Une grosse miche de campagne au levain
- Légumes rôtis au choix : courge, courgettes, aubergines ou poivrons
- Une tête de laitue chicorée, à défaut de la roquette

Étapes

Effiloché de porc

1. Préchauffer le four au mode convection à 300°F (325°F mode conventionnel).
2. Dans le fond d'une casserole en fonte émaillée, mettre les oignons, l'ail, les feuilles de laurier et le céleri. Y déposer le rôti de porc, arroser du bouillon et saupoudrer du sel et du paprika.
3. Couvrir et cuire pendant 4 heures, en badigeonnant la viande du jus de cuisson après 2 heures.
4. Après la cuisson, badigeonner à nouveau du jus de cuisson et laisser refroidir un peu avant de bien dégraisser, de retirer les os (au besoin) et les feuilles de laurier.
5. Effiloche la viande à l'aide des doigts ou de deux fourchettes. Remettre la viande dans le jus de cuisson. Réserver.

Mayonnaise maison au paprika

1. Dans un grand bol, fouettez ensemble le jaune d'oeuf, la sauce Worcestershire et la moutarde de Dijon.
2. Ajouter, en fouettant constamment, l'huile de pépins de raisin par petit filet. Vous devriez voir le mélange se tenir rapidement.
3. Une fois la mayonnaise bien prise et l'huile complètement ajoutée, incorporer le jus de citron, le sel et le paprika.
4. Réserver au frigo.

Sandwich

Monter votre sandwich avec la mayonnaise, les légumes rôtis, la chicorée et une généreuse portion de porc effiloché.