



Julie Zyromski

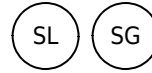
Tacos au porc effiloché et à la crème de maïs

Portions: 20 tacos

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 25 minutes

8



Ingrédients

Porc effiloché

- 2 oignons, en tranches fines
- 10 gousses d'ail, entières
- Quelques branches de thym frais
- 1 rôti de porc ficelé d'environ 1,5 kg, dégraissé et désossé
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de légume ou de poulet
- 2 c. à thé (10 ml) de gros sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de paprika doux

Crème de maïs

- 1 tasse de maïs frais, cuit
- 1 tasse de crème sure
- ¼ tasse de crème 35 %
- Une dizaine de branches de coriandre fraîche, les feuilles seulement
- ½ c. à thé de sel

Tacos

- Porc effiloché réservé
- 20 tortillas de maïs
- Crème de maïs réservée
- Tomates cerises
- Fromage feta émietté
- Feuilles de coriandre fraîches
- Tranches d'avocat

Étapes

Porc effiloché

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Dans le fond d'une casserole en fonte émaillée, mettre les oignons tranchés, l'ail et les branches de thym. Déposer le rôti de porc, arroser du bouillon et saupoudrer du sel et du paprika. Couvrir et cuire minimum 4 heures, jusqu'à 6 heures, en arrosant la viande du jus de cuisson à quelques reprises durant la cuisson.
3. Une fois cuit, laisser refroidir un peu avant de retirer la ficelle du rôti, puis effiloche la viande à l'aide de 2 fourchettes.
4. Mélanger la viande au jus de cuisson et aromates et réserver.

Crème de maïs

1. Au mélangeur, pulvériser les ingrédients ensemble jusqu'à ce que ce que le mélange soit lisse.
2. Réserver.

Tacos

1. Au moment de servir, réchauffer les tortillas de maïs une à une dans une poêle sur feu moyen et réserver dans un torchon propre.
2. Servir avec le porc effiloché et la crème de maïs. Selon vos préférences, ajouter des tomates fraîches, de la feta, de la coriandre fraîche et de l'avocat.