



*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *La Cocotte ... Rôti de porc tendre parfumé au hickory*

### *Méthode*

Rôti de porc :

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Mélanger le paprika, la cassonade, la poudre de chili, le cumin, le thym, le sel et le poivre.
3. Enlever les ficelles du rôti si nécessaire. Frotter le rôti du mélange d'épices et le déposer dans un bol ou un sac de plastique à glissière. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à 24 heures.
4. Dans une grande cocotte Staub, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif, faire dorer le rôti sur toutes les faces.
5. Baisser la température du four à 105 °C (225 °F).
6. Couvrir et mettre la cocotte au four; faire cuire pendant 3 heures.

*Suite au verso...*

### *Ingrédients:*

- 1 rôti de porc de 1,4 kg (3 lb), soc ou épaule
- 30 ml (2 c. à soupe) de paprika
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade, tassée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement au chili
- 15 ml (1 c. à soupe) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym séché
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 8 petits pains croûtés, coupés en deux

*Suite au verso...*

## *Ingrédients (suite):*

Sauce barbecue :

1 bouteille de 455 ml de sauce pour barbecue à saveur de hickory  
60 ml (¼ tasse) de cassonade, tassée  
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre  
7,5 ml (½ c. à soupe) de sauce au poivre forte

## *Méthode (suite)*

7. Retirer la cocotte du four et transférer le porc sur une planche à découper; faire une « tente » de papier d'aluminium et laisser reposer 20 minutes pour refroidir.
8. En utilisant deux fourchettes ou avec les mains, effiloche le porc et déposer dans un grand bol.
9. Verser 375 ml (1½ tasse) de la sauce barbecue sur le porc, en mélangeant pour enrober la viande. Déposer sur les petits pains.
10. Verser le reste de la sauce en filet.

Sauce barbecue :

Dans une casserole, porter à ébullition la sauce barbecue, la cassonade, le vinaigre et la sauce au poivre forte. Réduire le feu et mijoter à feu doux pendant 5 minutes, en remuant occasionnellement.

Servir avec de la salade de chou et des pommes cuites au four.

