

## **Pulled pork – Une version**



### **Pour 4 personnes**

- 800 g d'échine de porc
- 20 cl d'eau
- 20 cl de mirin
- 20 cl de sauce soja (claire de préférence)
- 10 cl de vinaigre de riz
- 75 g de miel
- 1 tête d'ail coupée en deux
- 2 cm de gingembre
- 2 échalotes

Dans une cocotte en fonte, verser les ingrédients liquides, ajouter le gingembre épluché et coupé en lamelles, les échalotes épluchées et coupées en deux et la tête d'ail non épluchée, coupée en deux. Faire chauffer quelques minutes puis mettre la viande dans la cocotte. Porter à ébullition, couvrir et enfourner à 120°C pour 6 heures (ou deux fois trois heures).

Sortir la viande et la laisser reposer sur une planche une dizaine de minutes. Maintenir la sauce au chaud.

Effiloche la viande et servir, au choix, avec des naans si on sait les faire, du riz basmati ou des nouilles chinoises. Ajouter un peu de sauce sur la viande et déguster immédiatement.

Petit bonus pour les gourmands: les gousses d'ail sont toutes moelleuses, confites dans le jus. C'est délicieux avec la viande.