

# BURGER

## PULLED PORK BBQ

### Produits



Batavia feuille  
500g Florette



Tomate en quartier  
1kg Florette



Pickles d'oignon rouge  
360g Florette

### Ingrédients

- 500g de Batavia Feuille Florette
- 500g de Tomate tranché Florette
- 250g de Pickles d'oignon rouge Florette
- 10 pains Burger sans sésame
- 500g Sauce BBQ
- 1,5 kg Epaule de porc
- Mélange épices BBQ
- 500g Cheddar
- Crème
- 10 pièces poitrine fumée en tranche fine



Plat  
principal



10  
assiettes



15 min prépa +  
4 h de cuisson

### Les étapes de préparation

1. Réaliser le Pulled Pork : Saisir l'épaule de porc sur toutes les faces, mouiller à hauteur, ajouter sel et poivre et les épices BBQ. Cuire à couvert environ 4h. En fin de cuisson, effiloche la viande.

2. Faire fondre le cheddar en y ajoutant si besoin une pointe de crème.

3. Montage du burger : Toaster le pain puis étaler la sauce BBQ. Mettre 2 rondelles de tomates, 2 feuilles de salade et 1 tranche de poitrine fumée. Dresser le Pulled Pork, mettre quelques rondelles de pickles d'oignons puis recouvrir généreusement de cheddar fondu. Refermer avec le chapeau.



**Astuce du chef !**

Servir avec des pommes de terre assaisonnées d'épices cajun.