



PORC EFFILOCHÉ À LA MIJOTEUSE

**Un plat aux accents du Sud, à la mode de Memphis.
À servir en sandwich, wrap de laitue ou avec des haricots noirs et du riz.
Cette recette généreuse vous laissera quelques portions supplémentaires.**

- 2/3 tasse de sauce Worcestershire
- 1/2 tasse de ketchup
- 1/4 tasse cassonade
- 1/4 tasse de pâte de tomates
- 1 oignon blanc haché
- 2 c. à table de moutarde
- 2 c. à table de vinaigre blanc
- 1 c. à table de poivre de Kampot moulu
- 3 lbs d'épaule de porc désossée

1. Mélanger les 8 premiers ingrédients ensemble.
2. Mettre l'épaule de porc dans une mijoteuse.
3. Verser la sauce sur le porc et bien l'enrober; cuire à chaleur douce pendant 8 à 10 heures.
4. Retirer le porc de la mijoteuse et effiloche à l'aide de deux fourchettes.
5. Arroser la viande de sauce et bien mélanger.