



## PULLED PORK

### Ingrédients

100,000 kg Cou de porc  
ou épaule de porc épaisse

### Épices et ingrédients par kilogramme

15 g Mélange d'épices poivre sG, sA..... n° d'art. F813

### Saumure épicée pour injection à 20 %

78,800 kg Eau  
10,000 kg Glace  
6,000 kg Sel de cuisine  
5,000 kg Additif pour saumure Rôti..... n° d'art. 15892  
0,200 kg Maltodextrine fumée..... n° d'art. 15046  
**100.000 kg Saumure**

### Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Sachet tenant debout ou Sac sous-vide  
Boîte cadeau Ardesia  
Onglet en carton Ardesia

### Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. Injecter les morceaux de viande préparés à deux reprises avec 10% de saumure afin que les fibres de la viande ne se défassent pas.
3. Assaisonner modérément avec 15 g de mélange d'épices poivre et l'emballer dans des sachets sous-vide.
4. Cuire sous-vide pendant 12 heures à 72° C à l'étuveur combiné ou en seau.
5. Ensuite, faire refroidir rapidement.

### Préparation

Les emballages finis peuvent être chauffés au bain-marie ou en pot.

Vous pouvez aussi chauffer le produit fini au four ou sur le gril.

### Remarque

Servez le porc haché avec la sauce BBQ dans un pain à hamburger.