



Le sandwich 'Motown Brown'

Temps de préparation: 15 min
Temps de cuisson: 6 à 10 h

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de sel d'oignon
- 2 cuillères à soupe de paprika hongrois
- 1/4 tasse de cassonade
- 2 cuillères à café de poudre de chili
- 1/2 cuillère à café de piment chaud
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 2 1/2 lb d'épaule de porc désossée
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 3/4 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 2 cuillères à café de sauce Tabasco
- 1 once de rhum brun
- 3 onces de mélasse brune

Préparation

Mélanger le sel d'oignon, le paprika, 1 cuillère à soupe de sucre brun, la poudre de chili, le piment et le poivre dans un bol moyen. Réserver 1 cuillère à soupe de mélange d'épices, frotter le mélange d'épices partout sur le porc. Réfrigérer pendant jusqu'au lendemain.

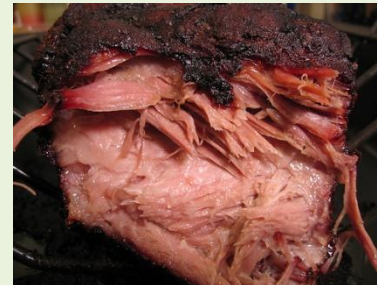
Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le porc et cuire, en tournant au brun de tous les côtés. Transférer dans une mijoteuse ou 'slow cooker'.

Ajouter le vinaigre, la cuillère à soupe réservée le mélange d'épices et les restants de sucre brun de la poêle; quand le mélange commence à bouillir, utilisez une cuillère en bois pour déloger les morceaux de viande sur le fond de la poêle. On ajoute rhum brun et une tasse de bière de mélasse (genre Rickards Dark) et finalement la mélasse brune.

Transférer le mélange dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à feu doux pendant 6 à 10 heures, jusqu'à ce que la viande de porc soit tendre.

Pour servir, couper la viande en tranches d'un 1/2 pouce, puis utilisez fourchettes pour déchiqeter les tranches en petits morceaux.

On prend notre pain brun de Seigle (Rye) et faire le plein de viande.



The 'Motown Brown' Sandwich

Prep time: 15 minutes
Cook time: meat - 6 to 10 hrs

Ingredients

- 1 tablespoon onion salt
- 2 tablespoons Hungarian paprika
- 1/4 cup packed brown sugar
- 2 teaspoons chili powder
- 1/2 teaspoon pepper
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- 2 1/2 lb boneless pork shoulder
- 2 tablespoons vegetable oil
- 3/4 cup apple cider vinegar
- 2 teaspoons hot pepper sauce such as Tabasco
- 1 oz dark rum
- 3 ounces dark molasses

Method

Mix onion salt, paprika, 1 tablespoon brown sugar, chili powder, hot pepper and black pepper in medium bowl. Reserve 1 tablespoon of spice mixture, rubbing the spice mixture all over pork. Refrigerate overnight.

Heat the oil in a large skillet over medium-high. Add pork and cook, turning browning all sides. Transfer to a slow cooker.

Add the vinegar, the reserved tablespoon spice mixture and remaining brown sugar to skillet; when the mixture begins to boil, use a wooden spoon to dislodge the meat on the bottom of the pan. Then add dark rum and a cup of beer (molasses like Rickards Dark) and finally the brown molasses.

Transfer mixture to slow cooker. Cover and cook on low for 6 to 10 hours, until pork is tender.

To serve, cut meat into slices of a 1/2 inch, then use forks to shred the slices into small pieces.

Then take the Rye bread, fill with the meat and enjoy your Motown Brown sandwich!