



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites chauffer l'huile à feu vif dans une grande cocotte. Si vous n'avez pas salé votre viande à l'avance, faites-le, donnez quelques tours de moulin à poivre puis faites dorer votre viande 5 mn de chaque côté.
3. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon, l'eau, le rhum ou le bourbon, le vinaigre, le sirop d'érable, l'ail, le piment et le paprika. Mélangez et portez à petite ébullition.
4. Fermez avec un couvercle hermétique et enfournez pour 90 mn.
5. Retournez le porc et prolongez la cuisson à couvert pendant à nouveau 90 mn jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
6. Sortez le porc de la cocotte. Mettez-le dans un plat et à l'aide de deux fourchettes, effilochez la viande en enlevant les parties trop grasses (jetez-les).
7. Remettez le porc effiloché dans la sauce, mélangez et servez-le chaud ou froid.



Pensez à saler votre viande un jour à l'avance, elle sera plus tendre et plus juteuse. À défaut quelques heures avant, ce sera mieux que rien !

Et sortez-la à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante quand vous la cuirez.

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une cocotte avec un couvercle qui passe au four

1 kg d'échine de porc désossée et parée, sans la couenne  
 250 ml de purée de tomates  
 250 ml de bouillon de bœuf  
 250 ml d'eau  
 250 ml de bourbon ou de rhum brun  
 60 ml de vinaigre de malt (commandez-le en ligne car vous n'en trouverez pas facilement. Il peut éventuellement être remplacé par du vinaigre de cidre)  
 60 ml de sirop d'érable  
 4 gousses d'ail en tranches  
 1 c. à café de piment d'Espelette  
 2 c. à soupe de paprika fumé  
 1 c. à soupe d'huile d'olive  
 Sel  
 Poivre du moulin

### *Variantes*

Vous pouvez supprimer la purée de tomates et mettre plus de bouillon de bœuf (500 ml au total).

Si vous servez la viande chaude, accompagnez-la de pommes de terre, de pâtes, de riz, de légumes grillés (regardez en bas de page pour des idées de recettes).

Si vous la servez froide, garnissez-en des pains à hamburger, des morceaux de baguette ou des pains plats avec au choix des oignons confits ou marinés, des rondelles de tomates, de fines tranches de fromage, une sauce au yaourt et aux herbes, des pickles, des champignons grillés, des feuilles de salade et toutes sortes de crudités.

