

GAUFRE AU FROMAGE ET CHILI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Glaçage prunes et gingembre 450g



Marinade pour viande de porc 1000g



Purée de piments rouges 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 1000 g de porc effiloché
- 190 g de farine
- 190 g de lait
- 100 g de glaçage Bresc prunes et gingembre
- 100 g de cheddar râpé
- 60 g d'huile
- 15 g de purée de piment Bresc
- 15 g de levure chimique
- 1 œuf
- poivre, sel

- 2000 g de cou de porc
- 300 g de marinade Bresc pour viande de porc
- 300 g de sauce barbecue
- 4,5 dl de jus de pomme
- 1,5 dl de vinaigre de cidre de pomme

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le barbecue à 190 °C. Placer le gaufrier sur le barbecue et bien préchauffer. Vous pouvez bien sûr utiliser un gaufrier normal. Mélanger la farine, le sel, le poivre et la levure chimique dans un saladier. Ajouter l'œuf, le lait, l'huile et la purée de piment, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse et y incorporer le fromage. Bien graisser le gaufrier et le remplir d'une partie de la pâte. Fermer le gaufrier, mettre le couvercle sur le barbecue et cuire 4 minutes. Retourner le gaufrier et cuire encore 4 minutes. Sortir les gaufres. Assaisonner le porc effiloché avec le glaçage aux prunes et au gingembre et le répartir sur les gaufres.

Retirer tous les morceaux pendants du cou de porc ainsi que l'excès de gras si nécessaire. Badigeonner la viande avec la marinade de porc et laisser mariner 24 heures. Mélanger le vinaigre de cidre de pomme et le jus de pomme dans un bol. Arroser plusieurs fois la viande avec ce mélange. Allumer le barbecue et porter à une température de 120 °C. Cuire doucement le cou de porc jusqu'à une température à cœur de 70 °C, arroser toutes les 1 à 2 heures avec le mélange de pommes. Badigeonner la viande de sauce barbecue et laisser cuire 1h30. Envelopper la viande dans du papier aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à une température à cœur de 88 °C. Laisser un peu reposer la viande puis l'effiloche.