

Mercredi 29 février 2012

Barbecue de porc Effiloché en conserve Maison

Il y a plusieurs façons de cuire le porc... il peut être rôti lentement dans le four, enveloppé dans de la feuille d'aluminium et cuit, mis dans la cuisson lente... nous avons décidé de fumer le nôtre cette fois... Mmmm



Après la cuisson, j'ai tiré le porc (d'où le nom, "porc tiré") de l'os, enlevé toute la graisse et la grisaille, l'a haché et le déchiqueté



Puis j'ai fait ma sauce barbecue faite maison avec...

1-3/4 gobelets ketchup
1/4 tasse de moutarde préparée
1/4 tasse de sucre brun
1/4 tasse de vinaigre de cidre de pomme
1/2 cuillère à soupe de poudre d'ail
1 cuillère à café de poivre noir
Fusée liquide de 1/2 oz
1 oz. Sauce Worcestershire
1 oz de sauce piquante (j'ai utilisé la marque Louisiana)
1/2 cuillère à soupe de jus de citron

Comme je faisais du barbecue ... J'ai doublé la recette ci-dessus, à l'exception de la fumée liquide... puisque la viande était déjà fumée et que la fumée liquide a tendance à s'intensifier quand elle était en conserve, je l'ai laissée à 1/2 once.

Toute bonne sauce barbecue fonctionnerait avec ce processus, embouteillé, votre propre recette, la recette de quelqu'un d'autre... tout est une question de goût.



J'ai mélangé ma sauce avec le porc tiré... il semblait un peu sec pour la mise en conserve... Je voulais que mon porc soit complètement immergé dans la sauce... alors j'ai ajouté de l'eau jusqu'à ce que j'obtienne la consistance que je cherchais (j'ai ajouté environ 2-3 tasses d'eau).

Encore une fois, une question de goût... le porc tiré pourrait être en conserve sans sauce, en ajoutant la sauce après ouverture ou utilisé dans d'autres recettes de porc... le bouillon ou l'eau pourrait être ajouté aux pots de porc à la place de la sauce BBQ.



J'ai lancé le barbecue chaud dans les pots chauds...



J'ai essuyé les bords de pot avec un chiffon humide pour enlever tout résidu... tremper le tissu dans un petit vinaigre aide à éliminer toute graisse qui aurait pu être laissée sur le bord du pot.



J'ai enlevé les couvercles de l'eau en utilisant ma baguette magnétique, J'ai mis les bagues en les serrant sur les pots jusqu'à une pression en bout du doigt.

J'ai traité les pots dans mon autoclave pendant 70 minutes pour les 500 ml (90 minutes pour les pots d'un litre).

Après traitement, j'ai retiré les pots de l'autoclave avec ma pince à bocaux et les ai laissé refroidir sur une serviette pendant 12 heures et permettre à la chaleur de chuter naturellement (ne pas hâter de le faire ou cela pourrait entraîner des pots cassés et un barbecue en ruine)... puis j'ai enlevé les bagues le lendemain après m'être assuré que tous les pots avaient poppé et était bien scellés





Ahhh... vrai barbecue chaque fois que je le veux... RED... comme le barbecue est censé être.

Publié [par Pamela](#)

Traduit par Firefox et corrigé par Pierre Docquier.