



Sandwich Dairy Isle au porc effiloché à la mijoteuse

Ingrédients

- 1 oignon moyen haché
- 1/2 tasse de ketchup
- 1/3 tasse de vinaigre de cidre
- 1/4 tasse de sucre brun bien tassé
- 1/4 tasse de pâte de tomate
- 2 c. à soupe de paprika doux
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 3 c. à café de sel
- 1 1/4 c. à café de poivre noir
- 2,5 lb d'épaule de porc en 2 morceaux
- Mozzarella Dairy Isle tranchée
- 12 petits pains ciabatta

Méthode

- Placez tous les ingrédients (sauf le porc et les petits pains) dans une mijoteuse puis mélangez avec une cuillère.
- Ajoutez les 2 morceaux de porc puis mettez le couvercle.
- Faites cuire à basse température pendant 8 heures.
- Une fois le porc cuit, effilochez-le à l'aide de 2 fourchettes.
- Placez le porc et le reste de la sauce dans un grand bol.
- Faites griller les petits pains ciabatta puis mettez un peu de porc sur chacun d'eux.
- Garnissez-les de mozzarella Dairy Isle tranchée, de piments marinés ou même de croustilles.
- Servez et dégustez.