



## Tacos de porc effiloché au chipotle et guacamole au four

Lorsque les tacos mexicains rencontrent le barbecue classique nord-américain, cela donne le porc effiloché au chipotle (piment séché). On pourrait parler d'une recette appétissante de fast-food, mais en termes de rapidité, la préparation ne l'est pas. Comme le dit le proverbe, tout vient à point à qui sait attendre et cet effort en vaut vraiment la peine. Le tacos de porc effiloché avec une touche de chipotle et du guacamole est un vrai régal.



**Temps de préparation :** 40 minutes + 24 heures de temps de marinade + 4 heures de cuisson  
**Vin conseillé :** Garnacha



### Ingrédients pour 4 personnes

#### PORC EFFILOCHÉ

<b>2 kg</b>	cou de porc avec os	<b>2 cuillère à soupe</b>	poivre noir
<b>1</b>	gros oignon blanc	<b>2 cuillère à soupe</b>	sel de mer
<b>1</b>	boîte de piment séché chipotle	<b>3 cuillère à café</b>	sucre de canne
<b>330 ml</b>	bière blonde	<b>1 cuillère à café</b>	paprika fumé
<b>300 ml</b>	jus de pomme	<b>1 cuillère à café</b>	paprika doux
<b>1 cuillère à soupe</b>	cumin	<b>2 cuillère à café</b>	ail en poudre
<b>1 cuillère à café</b>	origan	<b>3 cuillère à café</b>	piment chipotle en poudre
<b>3 cuillère à soupe</b>	huile d'olive		

#### GUACAMOLE

<b>3</b>	avocats mûrs	<b>1</b>	branche de coriandre fraîche
<b>1</b>	citron vert	<b>1</b>	gousse d'ail
<b>1</b>	piment		Sel et poivre
<b>1/2</b>	oignon rouge		

#### TACOS

<b>12</b>	petits tacos	<b>2</b>	tomates
<b>1</b>	oignon rouge	<b>1</b>	botte de coriandre

### Préparation pour le porc effiloché

1/5

Dans un mortier, broyez le cumin, l'origan, le poivre noir et le sel de mer. Ajoutez ensuite le sucre de canne, le paprika fumé, le paprika doux, l'ail en poudre et piment Chipotle en poudre. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'un mélange poudreux et bien sec.

2/5

Badigeonnez généreusement la viande avec le mélange d'épices sec. Laissez reposer le tout pendant 24 heures au réfrigérateur.

3/5

Lorsque la viande a bien reposé, pelez l'oignon blanc et coupez-le en morceaux. Coupez également le piment chipotle en morceaux. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les oignons pour les caraméliser. Ajoutez le piment chipotle. Versez la bière et le jus de pomme. Mettez la viande marinée dans une casserole et versez le mélange de la poêle dessus.

4/5

Fermez le couvercle et mettez la casserole dans un four préchauffé à 220°C. Au bout de 20 minutes, réduisez la chaleur à 150°C. Au bout de 90 minutes, retirez le couvercle et laissez cuire le tout pendant 2h30 supplémentaires. Toutes les 60 minutes, retournez la viande. Vérifiez au bout de 4 heures avec un thermomètre si l'intérieur de la viande a atteint une température de 80 à 90 degrés. Si tel est le cas, la viande est cuite. Si vous n'avez pas →

Avec le soutien de:



FOODBARN



## Notre recommandation



Rouge · Espagne · Garnacha

### Viña Zorzal Garnacha 'Malayeto' Navarra 2015

« Le vin est subtil, élégant et presque translucide, avec une robe rubis brillante, un bouquet sous le signe des petits fruits rouges et des épices, ainsi qu'un palais soigné très aromatique et minéral. Un superbe grenache pour cette catégorie de prix. » - Robert Parker's Wine Advocate

→ de thermomètre à portée de main, découpez un morceau de viande. Si celle-ci se découpe facilement, votre viande est cuite.

5/5

Retirez la viande de la casserole et laissez-la reposer pendant 60 minutes sur une assiette ou sur une feuille d'aluminium. Étirez ensuite la viande à l'aide de deux fourchettes puis mélangez le tout au bouillon obtenu dans l'aluminium.

### Préparation pour le guacamole

1/2

Pendant que la viande repose dans l'aluminium, coupez les avocats et enlevez la chair avec une cuillère. Mettez-la dans un bol et pressez le jus du citron. Écrasez avec une fourchette jusqu'à obtention d'une crème. Quand la consistance est bonne, placez un noyau d'avocat dans le bol. Cette astuce retarde l'oxydation et le guacamole ne noircit pas rapidement.

2/2

Coupez ensuite le piment, ôtez les graines et le hacher finement. Pelez l'oignon et hachez-le finement, faites de même pour la coriandre. Pelez l'ail et râpez-le. Ajoutez le tout au mélange d'avocats. Assaisonnez avec le sel de mer et le poivre. Retirez le noyau juste avant de servir.

### Pour servir les tacos

1/1

Pelez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Coupez également la tomate en morceaux. Déposez les tacos sur des assiettes et garnissez-les de porc effiloché, guacamole, oignons, tomates et de feuilles de coriandre.

**Pour la fusion culinaire entre Amérique du Nord et Amérique Centrale, rien de mieux qu'un Garnacha 'Malayeto' Navarra 2015 tout droit venu de la Navarre espagnole. Une superbe cuvée signée par la jeune et talentueuse génération du domaine Viña Zorzal. ¡Que aproveche!**

Bon Appétit!  
W