Porc fumé ail/miel piquant

TEMPS DE PRÉPARATION
1 h

TEMPS DE CUISSON
1 h

TYPE DE PLAT
porc

CUISINE
Américaine

PORTIONS
2

INGRÉDIENTS

- 1 filet de porc
- 1 rub au choix pour le porc

Pour l'injection

- 1 c. à soupe rub au choix (j'utilise un assaisonnement pour les Fajitas)
- 1 c. à soupe cassonnade blonde
- 3 gousses d'ail hachées
- 30 cl eau bouillante

Pour la sauce

- 100 gr beurre
- 100 gr miel
- 1 c. à soupe sauce soja
- 1 c. à soupe vinaigre de riz
- 1 c. à café sauce piquente genre Tabasco
- 5 gousses d'ail hachées

INSTRUCTIONS

1. 2 heures avant de cuire, mélangez les ingrédients secs de l'injection dans un récipient et versez l'eau bouillante par dessus.
2. Laissez infuser une heure et placez au frais.
3. Filtrez le liquide l'injection dans un filtre à café ou une étamine en coton
4. Injectez le filet de porc, et saupoudrez le rub que vous aurez choisi.
5. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120-130°C. Placez 2 chunks de bois de fumage sur le charbon.
6. Lorsque les chunks s'enflamment, placez la viande à l'opposé de la source de chaleur et fermez le barbecue.
7. Pendant que la viande fume, préparez la sauce qui servira aussi à laquer la viande. Dans une casserole, mélangez l'ensemble des ingrédients et portez à ébullition.
8. Baissez la température de la sauce et laissez mijoter à feu très doux.
9. 5 minutes avant de retirer la viande du BBQ, lorsque la température interne atteint les 64-65°C, étalez de la sauce sur le filet de porc avec un pinceau. Refermez le couvercle du BBQ pour quelques minutes de plus.

MOTS CLÉS

ail, miel, porc