

LA BATAILLE DE POUTINEDAELE



Une recette du chef **Hari Srinivasan** de ReRun's Restaurant

Inspirée de
*La bataille de
Passchendaele*
(2008)

La bataille de Poutinedaele

Poutine au porc et au chou du chef Hari Srinivasan

Ingédients

- 2 épaules de porc, avec les os
- 700 ml de lait de coco
- 2 boîtes d'ananas tranchés
- 1,5 litre de sauce barbecue
- 340 g (12 oz) d'assaisonnements cajun
- 2 tasses de cassonade
- 1 tasse d'assaisonnement liquide à saveur de fumée de noyer (hickory)

Préparation

- 1 Mettre le jus des ananas dans un grand bol à mélanger.
- 2 Couper les ananas en gros morceaux et les ajouter dans le bol.
- 3 Ajouter le lait de coco, la sauce barbecue, l'assaisonnement liquide et la cassonade et bien mélanger.
- 4 Mettre les épaules de porc dans un plat profond allant au four.
- 5 Couvrir les deux épaules d'assaisonnement cajun et verser la préparation par-dessus.
- 6 Envelopper le plat d'une pellicule de plastique puis de papier d'aluminium et faire cuire au four à 330 °F pendant 6 heures.
- 7 Une fois la cuisson terminée, effiloche le porc et conserver le jus.



Salade de chou

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 chou | mayonnaise |
| 1 oignon rouge | 1/2 tasse de sucre |
| 1 carotte | 1 tasse de vinaigre |
| 1/2 botte de coriandre | Sel au goût |
| 1 tasse de | |

- 1 Émincer finement le chou.
- 2 Émincer finement l'oignon.
- 3 Râper la carotte.
- 4 Hacher la coriandre.
- 5 Mélanger la mayonnaise, le sucre, le vinaigre et le sel.
- 6 Ajouter aux légumes et bien mélanger.

Pâte à frire pour cornichons

- 2 tasses de farine
- 45 ml (3 c. à soupe) d'assaisonnement à la cajun
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

Ajouter de l'eau en mélangeant jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Le mélange ne doit pas être trop liquide.

Poutine à l'effiloché

Cuire les frites puis déposer 114 g (4 oz) de fromage en grains, 100 g (3,5 oz) d'effiloché de porc, de la sauce brune et de la salade de chou. Ajouter ensuite deux cornichons fraîchement frits dans la pâte à frire.