

# L'effiloché de porc

1 tasse de ketchup

1/2 tasse de cassonade

1/2 tasse de vinaigre

1 c à soupe sauce worchester

2 c à soupe ass à chili

1/2 c à thé de cayenne ( 1 c pour ceux qui aime épicé)

1 c à thé sel

1/4 c à thé de poivre

1 roti d'épaule de porc pas d'os (pas le style pic-nic)

celui qui ressemble à un gros filet de porc

mettre le roti dans le super-po. mélanger les ingrédients de la sauce et verser dessus

mettre au micro-onde 30 min ensuite re-badigeonner avec la sauce et le remettre à cuire 15 min.

Éffilochez avec des fourchettes le porc et le remettre dans la sauce et brasser. Servir dans un pain style keiser garni si vous voulez de laitue, fromage.