LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Porc effiloché Machu Picchu, tacos ouverts

Porc effiloché Machu Picchu : tendre, fondant et légèrement fruité, ce plat invite à une dégustation conviviale dès la première bouchée. La viande se confit doucement dans un mélange aromatique qui mêle douceur du piment amarillo et éclat du fruit de la passion, la sauce nappante apportant une robe brillante et gourmande. Sur tortillas chaudes, le porc se marie à l’acidité des oignons marinés, à la fraîcheur de la coriandre et à une pointe crémeuse pour équilibrer la vivacité. Parfait pour un dîner en semaine transformé en fête, ce tacos ouvert joue sur les textures — chair effilochée, croquant acidulé et onctuosité — et reste simple à préparer avec des ingrédients faciles à trouver.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1,2 kg d’épaule de porc désossée, coupée en 6-8 morceaux
- 1 cuillère à soupe d’huile neutre (tournesol ou colza)
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 3 gousses d’ail, écrasées
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe de sucre brun ou miel
- 120 ml de jus d’orange frais
- 200 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 4 cuillères à soupe d’Aji Machu Picchu (≈60 ml) pour la cuisson
- 2 cuillères à soupe d’Aji Machu Picchu (≈30 ml) pour lier après effilochage
- Sel et poivre du moulin
- 8 petites tortillas de maïs ou de blé
- 1 oignon rouge, tranché fin pour pickles
- 60 ml de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de sucre (pour pickles)
- Une poignée de coriandre fraîche ciselée
- 1 citron vert coupé en quartiers
- 100 g de yaourt nature ou crème fraîche épaisse pour servir
- Huile neutre pour arroser

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Aji Machu Picchu - Force 2/12 - 100ml - douce et fruitée

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les oignons pickles: mélange le vinaigre, 1 c. à soupe de sucre, une pincée de sel et 60 ml d’eau chaude. Ajoute l’oignon rouge tranché, laisse reposer pendant la préparation du porc (au moins 15 minutes).

Préchauffe le four à 160 °C (chaleur tournante facultative). Sale et poivre les morceaux d’épaule. Saupoudre de cumin et paprika fumé.

Dans une cocotte allant au four, chauffe l’huile puis fais dorer les morceaux de porc 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu’à belle coloration. Retire la viande et réserve.

Dans la même cocotte, réduis le feu et fais revenir l’oignon émincé 5 minutes, ajoute l’ail et le sucre brun puis cuire 1 minute.

Déglace avec le jus d’orange, gratte les sucs au fond, puis ajoute le bouillon et 4 c. à soupe d’Aji Machu Picchu. Remets la viande, couvre et enfourne 35 à 40 minutes jusqu’à ce que la chair soit tendre (une fourchette doit s’effilocher facilement).

Sors la cocotte, récupère les morceaux de porc et effiloche la viande à la fourchette sur une planche. Filtre et réserve 100–150 ml du jus de cuisson.

Remets le porc effiloché dans la cocotte, ajoute 2 c. à soupe d’Aji Machu Picchu et un peu de jus de cuisson pour obtenir une texture nappante mais pas liquide. Rectifie l’assaisonnement.

Réchauffe rapidement les tortillas à la poêle ou au four, nappe-les d’un filet d’huile si tu veux.

Compose les tacos ouverts: une couche de porc effiloché, quelques rondelles d’oignon picklé, coriandre ciselée, un trait de yaourt ou crème et un filet supplémentaire d’Aji Machu Picchu si désiré. Serre avec quartiers de citron vert.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une viande encore plus fondante, laisse reposer 10 minutes après effilochage pour que la sauce s’imprègne. Si le jus est trop liquide, réduis-le sur feu vif 3–4 minutes avant d’incorporer au porc. Pour une touche fumée prononcée, ajoute une pincée de paprika fumé en finition.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit