



KAISER AU PORC, POMMES ET MAYO À L'ÉRABLE

Du porc tendre, des pommes croquantes et une mayo à l'érable... le sucré-salé qui transforme un simple kaiser en méchant bon sandwich!

 2h00
PRÉPARATION

 FACILE
À RÉALISER

 6
PORTIONS
ENVIRON



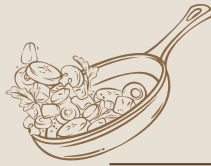
Ingrédients

- Rôti de porc
- Moutarde de Dijon
- Paprika fumé
- Sel d'oignon
- Origan
- Sel et poivre
- 4 à 5 gousses d'ail
- 1 tasse de fond de veau
- Environ ¾ tasse de vin blanc ou de whisky
- Pains kaiser
- Fromage cheddar fort
- Pomme, tranchée finement
- Salade
- Oignon rouge, tranché finement



Mayo à l'érable

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel
- 1 tasse d'huile de canola
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- Poivre du moulin



Préparation

- 1 Assaisonner généreusement le rôti de porc avec la moutarde de Dijon, le paprika fumé, le sel d'oignon, l'origan, le sel et le poivre.
- 2 Ajouter l'ail, le fond de veau et le vin blanc ou le whisky. Cuire le rôti jusqu'à température interne de 71 °C / 160 °F. Laisser reposer quelques minutes avant de le trancher finement.
- 3 Pour la mayo à l'érable, mélanger le jaune d'œuf, les deux moutardes, le vinaigre de cidre et le sel. Ajouter tranquillement l'huile de canola en fouettant constamment pour faire monter la mayonnaise.
- 4 Ajouter le sirop d'érable et quelques tours de moulin à poivre. Goûter et ajuster. Parce qu'une mayo à l'érable qui goûte à peine l'érable... c'est ben plate!
- 5 Couper les pains kaiser et tartiner généreusement de mayo à l'érable.



Préparation

- 6 Garnir de porc tranché, de cheddar fort, de fines tranches de pomme, de salade et d'oignon rouge.
- 7 Refermer le tout et servir avec des patates rissolées au gras de canard... parce que rendu là, aussi bien faire ça comme du monde!



Des histoire qui se savourent, des parfums qui se racontent.