

## LES PORKSICLES

### INGRÉDIENTS

- Flanc de porc
- Mélange d'épice de style SPG (salt pepper garlic)
- Graine de sésame
- Oignons frits
- Ciboulette
- Sauce bbq (facultatif)
- Piques à brochettes

### SAUCE À BADIGEONNER

- 1/4 tasse de sauce soya
- 1/8 tasse d'huile de sésame
- 1/8 tasse d'huile d'olive
- 1/8 tasse de mirin
- 1/8 tasse de ponzu
- Jus d'une lime
- 1cs de sriracha
- 1cs de gingembre râpé finement
- 1cs de sirop d'érable

### TECHNIQUE

- Couper le flanc en forme de prisme rectangulaire. Donc, les extrémités devraient être d'environ 1 1/2'' x 1 1/2''
- Embrocher et quadriller le flanc sur tous les côtés. Ça permettra une cuisson plus rapide et à la sauce de se rendre plus loin sur la pièce
- Appliquer le mélange d'épices uniformément sur les brochettes de flancs
- Mettre en cuisson indirecte à 300 pendant environ 3h. Le but est que le bark (croûte d'épices) soit bien présent et que la température interne soit au-delà de 200f pour que le gras fonde à l'intérieur de la pièce.
- Dans les dernières 30-40 minutes, badigeonner la sauce asiatique 5 à 6 fois.
- Sortir et mettre un léger filet de sauce bbq de type finition. Ajouter les oignons frits, la ciboulette et les graines de sésame.
- Essayer d'arrêter d'en manger tellement c'est bon.