



# Black Burger au Pulled Pork à la Licorne Black

## Informations

Personnes : **4 personnes**  
Préparation : **20 minutes**  
Cuisson : **5 heures**

## Ingrédients

### Ingrédients pour 8 burgers

#### Pour les buns noirs

- 500 g de farine
- 15 cl de lait, tiédi
- 10 cl de bière Licorne Black, à température ambiante
- 1 c. à soupe de miel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 10 g de sel
- 1 œuf
- 75 g de beurre, pomme
- 1 c. à café d'encre de seiche
- 1 jaune d'œuf + 1 c. à soupe de lait pour la dorure
- graines de sésame noires et blanches

#### Pour le pulled pork

- 1 morceau d'échine de porc de 1,5 kg
- 33 cl de Licorne Black
- 1 gros oignon rouge, grossièrement haché
- 6 c. à soupe de sauce barbecue
- 50 g de cassonade
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à café de piment en poudre
- 1 c. à café de pimenton
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Huile de colza

# Préparation

## Les étapes de préparation

### Les buns

Dans le bol du robot, muni du pétrin, mélanger la bière, le lait, le miel et la levure et réserver une dizaine de minutes le temps que la levure s'active et commence à « buller ».

Ajouter la farine, le sel, l'encre de seiche et l'œuf dans le bol et pétrissez pendant quelques minutes.

Quand la pâte commence à former une boule qui se détache des parois, ajouter le beurre en morceaux petit à petit. Pétrir encore 15 minutes puis placer dans un saladier recouvert de film alimentaire et laisser pousser 1 heure 30.

Reprendre la pâte et la séparer en 8 boules de taille égale. Les déposer sans les serrer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser lever encore 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C. Dorer le dessus des buns à l'œuf puis les saupoudrer de graines. Enfouez pour 15/20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés puis laisser refroidir sur une grille.

### Le pulled pork

Préchauffer le four à 150°C. Ciseler finement l'oignon rouge.

Faire dorer la viande dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile, saler et poivrer puis ajouter l'oignon et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne fondant. Retirer du feu.

Mélanger tous les autres ingrédients du pulled pork pour réaliser la sauce et la verser sur la viande. Couvrir et enfouez pour 5 heures en retournant à mi-cuisson et en arrosant toutes les heures.

Retirer la viande du four et l'effilochez avec deux fourchettes puis mélanger avec la sauce et garnir les burgers. Ajouter la garniture de votre choix : salade, tomate, ...

[Recette de Cuisine Addict](#)