



Joues de porc à la bière brune



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de joues de porc
sel et poivre
beurre
200 grammes de lardons (fumés, Alvo)
3 oignons (finement émincés)
2 cuillères à soupe de cassonade
2 bouteilles de bière d'abbaye
thym (Ducros)
laurier (Ducros)
romarin (Ducros)
1 tranche de pain de mie (Boni)
1 cuillère à soupe de moutarde
200 grammes de carottes en rondelles (Ardo)
1 poireau
sel et poivre
frites belges (Lutosa)

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les joues de porc, salez et poivrez.
- 2.** Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y revenir les joues de porc des deux côtés.
- 3.** Retirez les joues de porc de la poêle et réservez au chaud.
- 4.** Dans la même poêle, faites revenir les lardons avec l'oignon émincé.
- 5.** Ajoutez les joues de porc et laissez brièvement mijoter le tout.
- 6.** Saupoudrez de cassonade.



- 7.** Réchauffez la bière brune et ajoutez-la avec le thym, le laurier et le romarin.
- 8.** Tartinez le pain de moutarde et placez-le sur la viande.
- 9.** Laissez mijoter 1,5 h à feu doux.
- 10.** Coupez le poireau en fines lamelles et ajoutez-le ainsi que les rondelles de carottes.
- 11.** Laissez mijoter encore une heure.
- 12.** Faites chauffer la friteuse et faites cuire les frites.
- 13.** Servez immédiatement.