

Joues de porc à la bière brune



Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

800-900 g de joues de porc coupées en morceaux si elles sont grosses

30 cl de bière brune

1 tranche de lard fumé (120 g environ)

1 carotte

3 tomates

1 citron vert

4 brins de persil

10 cl de bouillon de volaille

40 g de beurre

1 c à s de farine

1 bouquet garni

Cassonade

Sel et poivre du moulin

Pommes de terre pour accompagner

Peler la carotte et la couper en rondelles. Couper le lard fumé en lardons.

Dorer 10 mn les morceaux de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte avec les lardons et 20 g de beurre.

Ajouter les rondelles de carotte, les faire suer à feu doux et saupoudrer d'1 c à s rase de farine. Mélanger.

Ajouter le reste de beurre avec les tomates épépinées et coupées en morceaux, 1 c à s rase de cassonade, la moitié du persil ciselé, la bière brune et le bouillon de volaille.

Assaisonner, ajouter le citron vert coupé en 4 et le bouquet garni. Mélanger, couvrir et faire mijoter 1 h 15 à feu doux. Servir avec des pommes de terre cuites à l'anglaise et parsemer avec le reste de persil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>