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.**