



Joues de porc



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de joue de porc
sel et poivre
2 cuillères à soupe de beurre
2 oignons (émincés)
1 cuillère à soupe de farine
1 petit bouteille de bière trappiste brune
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
5 décilitres de fond de veau
250 grammes de champignons (en quartiers)
1 tranche de pain rassis
2 cuillères à soupe de moutarde

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les joues de porc et saupoudrez-les généreusement de sel et de poivre.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une grande sauteuse (de préférence en fonte). Faites dorer la viande de chaque côté en plusieurs fournées.
- 3.** Ajoutez les oignons et poursuivez la cuisson. Saupoudrez de farine et poursuivez la cuisson. Recouvrez le tout de bière et ajoutez les feuilles de laurier et le thym. Portez à ébullition.
- 4.** Ajoutez le fond de veau et les champignons. Tartinez la tranche de pain de moutarde et recouvrez-en la viande.
- 5.** Couvrez la cocotte et portez à ébullition. Enfournez la cocotte dans un four préchauffé à 150 °C et laissez cuire pendant 2,5 heures. Vérifiez la cuisson de la viande et poursuivez la cuisson si nécessaire. Retirez le couvercle de la cocotte et laissez la sauce réduire à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et luisante.