



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



JOUES DE PORC A LA BIÈRE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 kg de joues de porc
- ✓ 2 gros oignons
- ✓ 250 g de lardons
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel
- ✓ 33 cl de bière blonde ou brune
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Faire revenir la viande dans un mélange beurre et huile.
Enlever de la cocotte ainsi que le jus rendu, réserver.
2. Faire revenir oignons et lardons, ajouter le miel, remuer.
Remettre la viande, ajouter la bière.
3. Poivrer, goûter avant de saler (les lardons sont légèrement salés).
Couvrir et laisser mijoter 2 heures.

