

Joues de porc à la bière

Préparation:10 minutes

Cuisson: 2 heures

Ingrédients

- 1 kg de joue de porc
- 2 gros oignons
- 250 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de miel
- 33 cl de bière brune,(1 canette)
- sel et poivre

- une carotte en petits dés

- un peu de thym

Préparation :

Dégraissier la viande, puis la faire revenir dans un mélange beurre-huile (pour ne pas que le beurre brûle). La sortir de la casserole avec le jus et conserver.

Faire revenir lardons, oignons, carotte et thym. Rajouter une cuillère à soupe de miel, puis remettre la viande. Ajouter la bière, saler (légèrement à cause des lardons), poivrer.

Mettre un couvercle et laisser mijoter 2h en surveillant.

Servir avec de la purée maison ou avec du boulghour.