Joues de porc à la bière et au miel

Bonjour à toutes et tous

En arrivant dans le Gers il y a deux ans, nous avons changé nos habitudes de courses et privilégié les marchés locaux. Si depuis, je connais les étals des maraîchers et vendeurs de fruits par cœur, mon mari a sympathisé avec « notre » boucher. Ce dernier nous (correction : *m'a*) poussé à faire des excursions culinaires hors des morceaux de viande courants, pour des pièces moins connues et moins onéreuses. Ces pièces sont plus longues à cuisiner, moins *« je jette dans la poêle et j'attends* » mais selon lui, elles valent le détour en saveurs et en textures. C'est notamment le cas des **joues de porc**, un morceau souvent classé dans les abats, peu cher et pourtant très fondant après un long mijotage. Les joues de porc à la moutarde se sont placées dans les « tops plat d'hiver » de mon mari.

En cette saison 2022, les bières artisanales produites dans le coin et le miel pour contrebalancer l'amertume de la bière m'ont conduit à cette variante « locale ». J'ai donc essayé, présenté la sauteuse à table en m'excusant *« d'avoir changé, mais j'en ai marre »,* et attendu le verdict. Je ne vais pas dire que cela dépasse les joues de porc à la moutarde, mais d'après mon mari et les plus-si-petits-gourmands : c'est vraiment une excellente alternative. On retrouve la viande fondante, une sauce à la fois douce et relevée, un mélange de saveur qui fonctionne. Adjugé validé

Je voulais partager cette recette de Joues de porc à la bière avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée

- Joues de porc
à la bière et au miel -
© Au Fil du Thym

Recette : Joues de porc bière et miel

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 800g à 1kg de joues de porc (2 à 3 pièces par personnes)
- 250 ml de bière brune
- 1 grosse cuillérée à soupe de miel
- 1 cuillérée à soupe de graines de moutarde
- 2 oignons ou 1 gros
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 feuille de laurier +1 branche de thym
- sel et poivre
- huile d’olive

Réalisation

- Épluchez puis hachez l’oignon. Récupérez vos joues de

porc et retirez l’excédent de peau si nécessaire

- Dans une sauteuse, faites chauffer l’huile d’olive puis faites y dorer les joues de porc sur toutes les faces. Retirez les.
- Ajoutez l’oignon, les graines de moutarde et faites faites revenir jusqu’à ce l’oignon soit translucides.
- Remettez les joues de porc, saupoudrez de farine puis mélangez bien pendant 1 minute pour enrober
- Ajoutez la bière, un fond de verre d’eau puis portez à ébullition un minute environ afin de chasser l’alcool.
- Délayez le miel, ajoutez la feuille de laurier, la branche de thym , couvrez puis laissez mijoter à feu moyen pendant au moins une heure et demi (2). Vérifiez de temps en temps qu’il y a toujours de l’eau dans la sauteuse.
- A l’issue de ce temps, salez légèrement, poivrez.

Servez ces joues de porc bière bien chaudes.

Astuces :

- (1) Meilleur c’est : Ces joues de porc sont un plat “plus cela mijote, meilleur c’est” donc vous pouvez « oublier » la sauteuse sur le feu doux pendant plus de temps. Vérifiez cependant qu’il y a toujours un peu de jus dans la sauteuse et que cela ne brule pas.
- A l’avance / Conservation : 48 heures au frais. C’est un plat idéal pour être préparé à l’avance et réchauffé à une autre occasion.
- *Accompagnement* : Pâtes, pommes de terre sautées ou gratin de chou fleur