

Joues de porc à la flamande

4 personnes



- Pain brun 1.2 tranches
- Joues de porc 1 kg
- oignons 1.2
- beurre 32 g
- moutarde
- bière foncée (trappiste) 30 cl
- vinaigre de vin rouge 0.8 càs
- ail 0.8 gousses
- sel
- poivre

PRÉPARATION

1. Coupez les joues de porc en morceaux, pas trop petits. Faites revenir la viande dans un fond de beurre. Retirez la viande de la sauteuse.
2. Coupez fin les oignons. Faites les revenir dans la même sauteuse dans un fond de beurre. Dès que les oignons ont pris de la couleur, ajoutez le vinaigre et la viande ainsi qu'un bouquet garnie (thym, laurier sauce, ...). Ajoutez poivre et sel et mélangez.
3. Déglacez avec la bière.
4. Tartinez les tranches de pain avec une bonne couche de moutarde et posez-les sur la viande. Mettez le couvercle et laissez mijoter sur un feu doux pendant deux heures. Mélangez régulièrement pour éviter que cela ne brûle. Vérifiez la fin de la cuisson avec une fourchette, la viande doit se détacher.

Si nécessaire vous pouvez épaissir la sauce avec un peu de maïzena.