



Joues de porc à l'Orval

(Aux Petits Bouchons – 6887 Herbeumont)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de joues de porc nettoyées
- 2 Orval
- 200 g d'oignons
- 200 g d'échalotes
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- 1 cuillère à café de vinaigre d'alcool
- 1 tranche de pain de mie tartinée de moutarde
- Thym, laurier
- Sel, poivre

Recette :

Colorer les joues de porc. Après coloration, retirer les joues de porc de la casserole. Mettre dans la casserole les oignons, les échalotes, le thym et le laurier. Laisser suer quelques minutes.

Saupoudrer de sucre brun, laisser caraméliser et déglacer au vinaigre d'alcool.

Remettre les joues de porc dans la casserole.

Ajouter la tranche de pain de mie tartinée de moutarde et mouiller le tout d'Orval.

Saler et poivrer.

Cuire et laisser mijoter à feu très doux pendant 1h30 à 2h.

Bon appétit !