

Joues de Porc à la Ventop Ambrée et au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- JOUE(S) DE PORC	1.3 kg
- OIGNON(S)	2
- VENTOP (BIÈRE)	33 cl Ambrée
- FOND DE VEAU	1 c à café
- EAU	100 ml
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6
- ÉPICE SPÉCULOOS	½ c à café
- LAURIER	3-4 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les joues de porc en deux.
- Pelez et coupez les oignons en lamelles.
- Faites revenir les joues dans une cocotte en fonte avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez dans la cocotte, les lamelles d'oignons et remuez quelques instants.
- Remplacez les joues de porc dans la cocotte puis saupoudrez de fond de veau et arrosez avec l'eau et la bière. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 2 heures. Remuez de temps en temps.
- Après ce temps de cuisson, ajoutez la moutarde, les spéculoos et l'épice à spéculoos.
- Poursuivez la cuisson à couvert encore 15-20 minutes.
- Servez bien chaud lorsque la sauce s'est liée grâce aux biscuits.