



Les plats principaux

Joues de porc à la bière trappiste avec grosses frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de joues de porc (en morceaux égaux)
80 grammes abricots (séchés, en morceaux)
1 kilogramme de pomme de terre pour frites
1 oignon (ciselé)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
3 cuillères à soupe d'amidon de maïs
3 cuillères à café de moutarde
500 millilitres bière trappiste
2 pain (tranches)
2 cuillères à soupe de persil (haché finement)
1 gousse d'ail (pressée)
2 feuilles de laurier
2 brins thym
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites brunir la viande tout autour dans du beurre chaud. Retirez la viande de la poêle dans laquelle vous mettez l'oignon ciselé et l'ail. Faites revenir.

Ajoutez le vinaigre, les abricots, le thym et le laurier puis salez et poivrez. Remettez la viande dans la poêle et déglacez avec la bière. Tartinez le pain avec la moutarde et déposez-le sur la viande du côté moutardé. Faites mijoter couvert 2 heures à feu doux.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en grosses frites. Cuisez-les à point dans de l'eau salée. Laissez-les refroidir un peu puis séchez-les. Dorez-les bien dans la friteuse puis faites-les égoutter sur du papier de cuisine. Salez-les.

Délayez la fécule de maïs dans un peu d'eau et incorporez-la aux joues en mélangeant. Goûtez puis salez et poivrez éventuellement. Terminez avec le persil et servez avec les frites.

Astuce:

Un régal aussi avec de [la purée de céleri-rave maison](#) !

Ustensiles de cuisine

Friteuse

