

## *Joues de Porcs aux Carottes et à la Bière* (Monsieur Cuisine)

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 45 min**

### Ingrédients:

- JOUE(S) DE PORC	1.2 kg
- CAROTTE(S)	4-5
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BEURRE DE CUISSON	50g
- FARINE	20g
- CASSONADE BRUNE	20g
- THYM	
- LAURIER	2 feuilles
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- BIÈRE BRUNE	40 cl de Ciney Brune
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez l'oignon en 4. Pelez et ôtez le germe des gousses d'ail. Placez le tout dans le bol du robot et mixez sur turbo 5 secondes avec le bouchon. Rabattez le tout vers le fond à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le beurre de cuisson et faire cuire 5 min/100°C/vitesse 1 sans bouchon.
- Ajoutez les joues de porc coupées en portions. Placez le robot sur saisir pendant 10 minutes, sens inversé vitesse 1 avec le bouchon.
- Pelez et coupez les carottes en grosses rondelles.
- Intégrez les carottes dans le bol et poursuivez la saisie du tout encore 10 minutes, sens inversé vitesse 1 avec le bouchon.
- Ajoutez la cassonade, la farine, le thym, le laurier. Mélangez 10 secondes, sens inverse, vitesse 2.
- Arrosez enfin avec la bière. Ajoutez le cube de bouillon émietté, la moutarde, sel et poivre.
- Faites mijoter pendant 75 minutes/100°C/sens inversé/vitesse 1 avec le bouchon.
- Après ce temps, vérifiez la cuisson de la viande et poursuivez 10 minutes supplémentaires si nécessaire.
- Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

### Remarque:

Avec Monsieur Cuisine