

Joues de Porc à la Brabançonne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 h 30 min.

Ingrédients:

- JOUE(S) DE PORC	1kg
- OIGNON(S)	1 gros
- CHICON(S)	8
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	250g (fumés)
- GUEUZE	25 cl
- LAURIER	2 feuilles
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe
- BEURRE	1 c à café
- MAIZENA	1.5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez les joues de porc en deux ou trois parties.
- Saisissez-les dans une cocotte et un mélange chaud de beurre-huile. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors les oignons et le laurier puis remuez quelques instants.
- Arrosez alors avec la gueuze puis portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire doucement pendant 2h45min.
- Entre temps, faites revenir les lardons à sec dans une poêle chaude. Réservez-les sur une assiette.
- Coupez ensuite les chicons en deux et ôtez le cœur dur et amer.
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Arrosez avec un peu d'eau, couvrez et laissez étuver en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle pour laisser évaporer l'eau restante, salez et poivrez.
- Terminez la cuisson en ajoutant le sucre semoule et laissez caraméliser.
- Finissez en y intégrant les lardons précuits. Réservez le tout.
- Après les 2h45 de cuisson des joues, retirez la viande de la cocotte. Portez à ébullition puis liez la sauce avec le maizéna.
- Ajoutez ensuite les chicons aux lardons et replacez la viande. Rectifiez l'assaisonnement et réchauffez doucement.

Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.