



## *La recette de nos bouchers*

# **Joues de porc confites au miel**

### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 800 g de joues de porc Origine Montagne
- 1 tête de brocoli
- 500 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- Quelques amandes effilées
- Quelques graines de fenouil
- 2 c. à soupe de Miel Lot du Rucher de Sasmayoux à Terrou
- 33 cl de bière blonde de la brasserie Ratz à Lalbenque
- 1 bouquet garni (thym citron, romarin, laurier)
- 2 c. à soupe de farine du Moulin de Bouscarel à Labathude
- 30 g de beurre du Val du Mazet à Terrou

Préparation : 15 min  
Cuisson : 2h30

### Préparation

Pelez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Farinez les joues de porc.

Faites chauffer une cocotte avec l'huile et le beurre, colorez les joues de porc 7 à 8 min.

Ajoutez l'oignon, le bouquet garni, le miel et le fenouil. Salez, versez la bière, couvrez et laissez cuire 2 h 30 à feu modéré.

Détaillez le brocoli en bouquets. Cuisez le 7 à 8 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-le et réservez.

Nettoyez les champignons et coupez-les en deux. Dans une poêle bien chaude, torréfiez les amandes quelques secondes.

Servez les joues de porc confites accompagnées de la poêlée de brocolis et de champignons parsemée des amandes.

**Bon appétit !**