

## A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,



### nos Cyrops aromatiques

## JOUES DE PORC A LA BIERRE AMBRÉE DE LA GABARDE

Ingrédients(pour 6 personnes): 12 joues de porc bio, 75g de beurre salé, une cuillère à soupe d'huile de tournesol, 2 cuillère à soupe de farine, 2 oignons, , 3 gousses d'ail, 10cl de Cyrop de bouquet garni de la Schaafranière, 25cl de bière ambrée de la Gabarde, , 50cl de bouillon de veau, poivre noir concassé, sel.

*Faire colorer au beurre et à l'huile de tournesol à feu vif les joues de porc dans une cocotte en fonte.*

*Eplucher les oignons, les couper en gros dés et les ajouter à la viande. Laisser colorer.*

*Ajouter les gousses d'ail, le cyrop de bouquet garni, laisser légèrement caraméliser. Saupoudrer la viande de farine en mélangeant bien, puis rajouter le bouillon de volaille, la bière ambrée de la Gabarde et le poivre noir concassé.*

*Couvrir la cocotte et faire cuire au four pendant 3 heures à 140°C.*

*Avant de servir, réduire la sauce dans une casserole, rajouter 2 morceaux de beurre, puis la crème sur feu éteint. Remettre la sauce dans la cocotte et servir aussitôt.*

*Servir avec une purée de racines (pdt, panais, navet,...).*

*Bonne dégustation !*

[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits