

JARRETS DE PORC GLACÉS ET SAUCE À LA BIÈRE

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Marinade:

2 cs de moutarde forte
1/2 cc de cumin en poudre
Poivre fraîchement moulu
2 cs de crème à rôtir
2 jarrets de porc de 1,3 kg environ,
demander au boucher
d'entailler la couenne
1 1/2 cc de sel
1,5 dl de bière brune



Sauce:

1 oignon finement haché
1 gousse d'ail écrasée
Beurre pour étuver
3,5 dl de bière brune
4 cc de maïzena
2 dl de bouillon de viande
50 g de beurre froid en parcelles
1/2 cc de sucre
1/3 cc de cumin
Sel, poivre selon les goûts

PREPARATION

1 Pour la marinade, mélanger la moutarde avec le cumin, un peu de poivre et incorporer à la crème à rôtir en malaxant. En badigeonner les jarrets de porc et entreposer à couvert durant la nuit au réfrigérateur.

2 Saler la viande et saisir durant 15 minutes environ dans une cocotte au four préchauffé à 220 °C.

3 Baisser la température du four à 160 °C et poursuivre la cuisson durant 2 heures en badigeonnant toutes les 10 minutes de bière brune.

4 Pour la sauce, étuver l'oignon et l'ail au beurre. Déglacer à la bière et réduire à 1 dl de mouillement. Passer. Ajouter la maïzena dissoute dans le bouillon et porter à ébullition en

remuant. Laisser frémir durant 2 minutes. Retirer la casserole du feu et incorporer le beurre en fouettant. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sucre, de cumin, de sel et de poivre.

5 Servir un jarret de porc sur une planche pour 2 personnes.

Commander les jarrets de porc à l'avance au boucher.