

Jarret de porc braisé à la bière et miel

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 3h30m

🌾 gluten

Jarrets de porc saisis puis braisés longuement à la bière ambrée avec aromates (genièvre, girofle, thym), puis glacés au miel à four vif. La viande se détache de l'os, la sauce est réduite et onctueuse. Accompagnés de carottes fondantes.

France

INGRÉDIENTS

□ jarrets de porc	2	□ clous de girofle	2
□ huile		□ feuille de laurier	1
□ bière ambrée	1 l	□ baies de genièvre	2
□ échalote	1	□ miel	100 g
□ gousses d ail	2	□ carottes, cuites à la vapeur	4
□ branche de thym	1	□ persil frais haché	1 càs

PRÉPARATION

— Braissage —

1. Saisir les *jarrets de porc* de tous les côtés dans une *cocotte en fonte* avec un filet d'*huile d olive*. Saler et poivrer.
2. Verser la *bière ambrée*. Ajouter l'*échalote*, les *gousses d ail*, la *branche de thym*, les *clous de girofle*, la *feuille de laurier* et les *baies de genièvre*.
3. Couvrir d'eau, porter à ébullition, puis enfourner à couvert dans un *four* à 150 °C pendant 2 h30.

— Glaçage —

4. Retirer les jarrets et les réserver. Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire des deux tiers dans une *casserole*. Ajouter le *miel* et mélanger.
5. Remettre les jarrets dans la cocotte, les arroser de sauce et enfourner à découvert à 200 °C pendant 1 heure, en arrosant régulièrement.
6. Ajouter les *carottes* 5 minutes avant la fin de cuisson.
7. Parsemer de *persil frais haché* au moment de servir.

La viande doit se détacher naturellement de l'os : signe que le braissage est réussi.

Ce plat peut se préparer la veille et se réchauffer — les saveurs n'en seront que meilleures.

braise