

JOUES DE PORC CARAMÉLISÉES



Ingrédients pour 3 personnes :

6 joues de porc
6 échalotes pelées entières
2 cs de miel liquide
6 cs de sauce soja sucrée
2 cs de sauce soja salée
1 gousse d'ail émincée
1 pincée de poivre (facultatif)
1 pincée de gingembre (facultatif)
2 coings
2 pommes
25 cl de bière brune

- Couper en quartiers les pommes et les coings puis les peler et les épépiner.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte et y déposer les joues de porc, les faire dorer sur toutes les faces.
- Verser dans la cocotte tous les ingrédients restant (en finissant par la bière) puis couvrir et faire cuire 1h30 à 2h à feu doux.
- Servir avec un riz blanc par exemple.