

**MON  
BOUCHER**  
EST UN ARTISTE



**BOUCHERIE MAGO (34)**  
VOUS PROPOSE

*Joues de Porc  
aux échalotes*



POUR 5-6 PERSONNES

**INGRÉDIENTS**

- 8 joues de porc
- 800 g d'échalotes
- 300 g de lardons fumés
- 50 g de sucre
- 10 cl de sauce soja sucrée
- 1 bouquet garni
- 70 cl de bière blonde
- 1 càs de concentré de tomates
- Coriandre fraîche



- ① Faites revenir les joues de porc ainsi que les lardons. Ajoutez le sucre.
- ② Pendant que les joues colorent, épluchez les échalotes, laissez-les entières.
- ③ Une fois les joues colorées, enlevez le jus. Faites chauffer la casserole, déglacez avec la bière.
- ④ Ajoutez le concentré de tomates, le bouquet garni et la sauce soja. Bien mélanger.
- ⑤ Ajoutez les échalotes puis faites mijoter pendant une heure à feu doux et à couvert.
- ⑥ Au bout d'une heure les échalotes devraient être fondantes.
- ⑦ Ajustez l'assaisonnement puis ajoutez la coriandre fraîche hachée grossièrement.