

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Jarret

Jarret de Porc du Limousin à la bière



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant de l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 2h00

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 3h00



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

<p>• 4 jarrets de Porc du Limousin frais
• 25 cl de Bière limousine brune
• 2 càs de vinaigre de cidre
• 2 oignons
• 2 carottes
• 100 g de champignons
• 2 pommes du Limousin AOP
• Sel
• Bouquet garni
• Ail
• Estragon</p>



PRÉPARATION

1. Mettre à saler les jarrets avec de l'estragon, au frais pendant 12h maximum.
Rincer. On peut détalonner l'os des jarrets.
2. Ciseler en brunoise les oignons et caraméliser dans une cocotte, au beurre, à l'huile ou au saindoux.
3. Déglacer avec la bière et un peu de vinaigre de cidre.
4. Ajouter les jarrets et la garniture, assaisonner à ébullition et enfourner couvert à 150/180 °C pendant 3h maximum.
Pour savoir si les jarrets sont cuits, planter un couteau : s'il se retire facilement, c'est bon.
5. Sortir du four, décanter les jarret.
Réduire la sauce, la passer puis la monter au beurre.
6. Détailler des pommes fruits en quartiers, qui seront sautés au beurre.
7. Servir en nappant de la sauce montée au beurre avec les pommes et la garniture de votre choix.

Crédit photo