



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## JOUE DE PORC AUX 4 EPICES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 kg de joue de porc
- ✓ 2 oignons
- ✓ 1 cuillère à soupe de farine
- ✓ 1 belle cuillère à soupe de miel
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ✓ au choix vin rouge ou cidre ou bière (1 verre)
- ✓ 1 cube de volaille
- ✓ 1/2 litre d'eau
- ✓ 1 cuillère à soupe de gingembre
- ✓ 1 cuillère à soupe de 4 épices

• PREPARATION •

1. Faire revenir la joue de porc en morceaux dans un peu de beurre. Une fois bien dorée, retirer la et mettre 2 oignons à dorer puis remettre la viande.
2. Fariner les joues et les oignons dans 1 bonne cuillère à soupe de farine, mélanger bien et mouillez d'un verre avec le liquide de votre choix (vin rouge, cidre ou bière).
3. Mettre un bouillon de cube de volailles dans ½ litre d'eau chaude ajouter 1 belle cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de gingembre râpé, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillère à soupe de 4 épices et 2 cuillères à soupe de sauce de soja.
4. Mélanger le tout et verser sur la viande.
5. Laisser mijoter doucement pendant 1 heure 30 pour que les joues de porc soit fondante.

**Petit conseil :** vous pouvez ajouter des champignons de Paris à la mi-cuisson.

