



Duo de jarret de travers de porcelet Burehof à la bière Licorne Authentique

Informations

Personnes : **4 personnes**
Cuisson : **12 heures**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 sarriette
- 4 jarrets de porcelet
- 1 beurre
- 1 huile
- 1 poivre
- 1 sel
- 10 gousses d'ail
- 1 bière Licorne
- 1 travers de porcelet coupé en 4 parties égales
- 3 carottes

Préparation

Etapes de préparation

1. Assaisonner les jarrets et les travers au sel, au poivre et à la sarriette.
2. Ajouter les carottes coupées en rondelles et l'ail, mouiller à la bière et faire cuire à basse température (72°C) pendant 12 heures pour garder le moelleux.
3. Avant de servir, dorez au four.
4. Servir accompagné de choux blanc et de pommes châteaux (pommes de terre blanchies puis dorées au four).

[Recette de Jacques Bruckmann, de L'étoile à Mittelhausen](#)