**Joues de Porc Confites à la Bière du Duc d’Havré**

Ingrédients pour 5 personnes:  
1 kg de joue de porc,   
2 cuillères à soupe de miel,   
50cl de bière du Duc d’Havré,   
1 oignon,   
4 carottes,   
3 gousses d'ail,   
60 cl de bouillon de bœuf,   
1 bouquet garni,   
1 cuillère à soupe de farine,   
sel et poivre du moulin, quatre épices, beurre et huile.  
Salez, poivrez les joues de porc et faites les dorer avec le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte.   
Pendant ce temps épluchez les carottes, l'oignon et l'ail. Taillez les carottes en biseau,   
émincez finement l'oignon et écrasez l'ail au pilon ou au presse-ail.   
Retirez l'excès de gras dans la cocotte et faites revenir l'oignon, l'ail et les carottes sans colorer.   
Remettez la viande dans la cocotte,   
singez-le tout avec la farine et déglacez à la bière du Duc d’Havré.   
Laissez évaporer l'alcool à feu moyen environ 20 minutes,   
délayez le miel dans la sauce,   
mouillez l'ensemble avec le bouillon de bœuf et placez le bouquet garni dans la cocotte.  
Laissez mijoter le tout 4H00 à feu doux et à couvert,   
rectifiez l'assaisonnement à votre goût si besoin, et, c'est prêt! **Joues de Porc Confites à la Bière du Duc d’Havré**

Ingrédients pour 5 personnes:1 kg de joue de porc, 2 cuillères à soupe de miel, 50cl de bière du Duc d’Havré, 1 oignon, 4 carottes, 3 gousses d'ail, 60 cl de bouillon de bœuf, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe de farine, sel et poivre du moulin, quatre épices, beurre et huile.Salez, poivrez les joues de porc et faites les dorer avec le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte. Pendant ce temps épluchez les carottes, l'oignon et l'ail. Taillez les carottes en biseau, émincez finement l'oignon et écrasez l'ail au pilon ou au presse-ail. Retirez l'excès de gras dans la cocotte et faites revenir l'oignon, l'ail et les carottes sans colorer. Remettez la viande dans la cocotte, singez-le tout avec la farine et déglacez à la bière du Duc d’Havré. Laissez évaporer l'alcool à feu moyen environ 20 minutes, délayez le miel dans la sauce, mouillez l'ensemble avec le bouillon de bœuf et placez le bouquet garni dans la cocotte.Laissez mijoter le tout 4H00 à feu doux et à couvert, rectifiez l'assaisonnement à votre goût si besoin est, c'est prêt! Servez bien chaud avec des frites.Servez bien chaud avec des frites.