

# Rouelle de Porc des Hauts Pays à la bière brune



- Porc nourri au grain et à la graine de lin. Les aliments sont essentiellement fabriqués à la ferme avec les céréales des éleveurs.
- Les animaux sont sélectionnés, la durée minimum d'élevage est de 180 jours.
- Des contrôles sont effectués de l'élevage à la vitrine du boucher par un organisme indépendant.
- Un diplôme d'agrément est remis à l'artisan.

Les meilleures conditions sont réunies pour vous offrir une viande à la chair tendre et savoureuse. 30 éleveurs, Plus de 150 bouchers pour vous garantir une viande de qualité ! Retrouvez nos éleveurs lors des manifestations : Ferme en Ville, Cambrai (Mai) - Terres en fête, Arras (Juin) - Fête de Fruges (Juillet) - La Foire d'Hazebrouck (Septembre) - Salon Terroirs et Saveurs à Arras (Novembre).

Chez votre artisan boucher



# La Cuisine de Pépée Rouelle de Porc des Hauts Pays à la bière brune



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rouelle ou jambette de Porc des Hauts Pays de 1,5 à 2 kg
- 3 ou 4 belles carottes coupées en petits dés
- 200 g de potimarron
- 1 pomme acidulée coupée en dés, non épluchée
- 75 cl de bière artisanale brune ou ambrée
- 50 g de pain d'épices moelleux mélangé à 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 bouquet garni (thym et laurier, 2 oignons émincés, 2 éclats d'ail écrasés)
- Sel, poivre, huile, beurre, sucre

Demander à votre artisan d'inciser la couenne de la rouelle pour éviter qu'elle ne se retracte. Sortir la viande à température ambiante, au moins 2 heures avant. Dans une cocotte, faire rissoler la rouelle dans le beurre, avec une pincée de sucre vergeoise. Réserver. Dans la même cocotte, faire revenir, avec un peu d'huile, les oignons émincés et l'ail écrasé. Ajouter les carottes coupées en dés, le potimarron et la pomme acidulée non épluchée. Déposer votre rouelle de porc sur le mélange. Ajouter le pain d'épices émietté et mélangé à la moutarde, puis le bouquet garni. Verser la bière sur les parois de votre récipient. Elle doit couvrir la viande à fleur. Cuire à feu vif pendant 15 min, puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30.

Attention : S'il manque du jus, rallonger à l'eau ou au bouillon tiède. Surtout pas à la bière froide !



[www.porcdeshautspays.com](http://www.porcdeshautspays.com)

