



**TRANSGOURMET**

## **Jarret de porc cuit à la fleur de bière, choucroute**



### **Ingrédients (10 personnes)**

#### Éléments principaux

- Jarret de porc avec os 370 g environ, 10 pièces
- Fleur de bière 15 cl

#### Garniture

- Choucroute cuisinée 2 kg
- Pomme de terre 2 kg
- Beurre demi sel 50 g
- Sel
- Poivre

### **Préparation**

**Temps de préparation : 8 min**

**Temps de cuisson : 40 min**

Éplucher les pommes de terre, les cuire à l'anglaise et les faire revenir avec du beurre.

Réchauffer les jarretons de porc avec la fleur de bière dans un bac gastro au four à 70°C pendant 30 minutes.

Dresser.

---