



GORDON

FINEST BEERS

Excellente forte bière blonde, au ton soyeux et généreux. Sa saveur amère est arrondie par un important volume alcoolique assisté de malts clairs qui étoffent son goût velouté comme une caresse savoureuse dans sa conclusion.

FR

Pour 4 personnes

Joue de porc, oeuf de ferme poché au vin rouge, croûtons, girolles, petits oignons, jus léger de GORDON FINEST GOLD



Ingrédients

- 4 beaux morceaux de joue de porc (4 x 150 g)
- 12 oeufs de cailles (ou 4 oeufs de ferme)
- 2 dl de vin rouge
- Jet de vinaigre de vin blanc
- 4 tranches de pain
- 12 petites boules de pommes de terre
- 2 grappes de girolles (ou 1 barquette de champignons de Paris)
- 15 petits oignons
- 25 cl de **Gordon Finest Gold**
- 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, 1 branche de céleri
- Thym, laurier, poivre, sel, beurre, huile d'olive
- 20 cl de bouillon de poule
- 30 cl de fond de veau et du papier de cuisson

1. Nettoyer les joues de porc, découper-les chacune en 3 morceaux identiques, les colorer brièvement et les laisser cuire au four à 80° C pendant 8 heures.
2. Pocher les oeufs de cailles dans le vin rouge, un jet de vinaigre et un peu d'eau.
3. Découper le pain en dés et les cuire afin qu'ils soient croquants dans de l'huile d'olive et du beurre.
4. Nettoyer les girolles et les faire revenir dans le beurre, assaisonner, saler et poivrer.
5. Nettoyer les petits oignons, les faire revenir légèrement dans le beurre, mouiller avec le bouillon de poule et laisser cuire à couvert avec du papier de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient à point (+/- 30 min.).
6. Les couper ensuite en deux.
7. Pour le jus léger, faire revenir les carottes, le céleri, le poireau et l'oignon.
8. Ajouter le thym, le laurier, le poivre et le sel et mouiller avec la bière.
9. Laisser réduire légèrement et ajouter le fond de veau de façon à ce que la **Gordon Finest Gold** ne devienne pas amère (+/- 1h30), et jusqu'à ce que la sauce soit légèrement liée.
10. Tamiser finement avant de servir.
11. Servir avec des pommes de terre rissolées.

Commandez
le livre! 