**PALETTE DE PORC A LA BIERE,**

**Carottes et Chorizo**

Pour 4 personnes

1kg de palette de porc

1 litre de lait, du thym, paprika, sel et poivre

2 oignons émincés

Moutarde forte

Sel, poivre, thym

1 cac de fond de veau

8 gousses d’ail pelées

75 cl de bière

30 cl d’eau

5 petites carottes épluchées et coupées en rondelles de 1 cm

6 tranches de chorizos forts (5 mm de large) coupées en 4

Marinez le cochon, 1 nuit, dans le lait avec le thym, le paprika, du sel et du poivre

Le lendemain sortez la palette du lait et bien l’éponger

La faire saisir et dorer dans une cocotte avec un peu de beurre puis la réserver

Faites revenir les oignons, l’ail et les carottes dans un peu de beurre

Dorer le porc sur toutes les faces, puis le badigeonnez généreusement de moutarde mélangée au thym, la saler et poivrer

Mettre la palette dans la cocotte et ajoutez le fond de veau, la bière, l’eau …

Laissez cuire à couvert et feu doux 1h30 puis 20 minutes à découvert

En fin de cuisson, découper la palette et la remettre dans la sauce une 15 ène de minutes

Pour adoucir l’amertume de la bière, vous pouvez ajouter à la fin une pointe de crème, cela rendras votre plat plus onctueux.

Servir avec du riz, des pâtes, des PDT vapeurs, des haricots vert, etc …

**LA TABLE DES PLAISIRS**