

Jarrêt de porc au miel et au citron

Recette proposée par votre charcuterie Leforgeais

🕒 Préparation : 15 mn

🕒 Cuisson : 3 h 30 mn

🍴 Portions : 4

🛒 Ingrédients :

- 2 beaux jarrets de porc Leforgeais
- 3 citrons
- 4 c. à soupe de miel
- sel, poivre
- 2 c. à soupe de fond de veau



Etape 1

Badigeonner les jarrets de porc de miel.

Presser le jus d'un citron et le verser sur les jarrets de porc.

Laisser mariner environ 2 heures en retournant les jarrets de temps en temps.



Etape 2

Préchauffer le four à 120°.

Saler et poivrer les jarrets de porc, les poser dans un plat avec un peu d'eau mélangée avec les 2 C à S de fond de veau et les citrons restants coupés en rondelles.



Etape 3

Enfourner pour au moins 3 heures en arrosant régulièrement avec le jus, rajouter de l'eau si besoin, les couvrir de papier d'aluminium quand ils sont bien dorés et continuer la cuisson.



Etape 4

Servir avec des pommes de terre vapeur.

La cuisson lente et à faible température assure un moelleux à cœur de la viande.