

# Ragoût de joues de porc



RECETTE N°: 2023042

Quantité	Description
7500 g	Joues de porc
3000 ml	Bière Kriek
3000 ml	Eau froide
2500 g	<b>MARIFIX PUSZTA-GOULASH (1000674)</b>
1500 g	Légumes pour ratatouille
15 g	<b>AIL ET POIVRE SVS (1000545)</b>
	<b>LIANT POUR SOUPES ET SAUCES (1000597)</b>

## Manipulation

- 1) Saisissez les joues de porc dans une poêle.
- 2) Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir les joues et laissez mijoter pendant 20 minutes. Jetez ensuite l'eau.
- 3) Remettez les joues de porc saisies dans la casserole, ajoutez les légumes et l'AIL ET POIVRE SVS et laissez mijoter un peu.
- 4) Déglacez avec la bière et de l'eau, et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 30 minutes.
- 5) Ajoutez le MARIFIX PUSZTA-GOULASH et laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 6) Si nécessaire, épaississez la goulasch avec du LIANT POUR SOUPES ET SAUCES.

## Préparation

À la casserole ou au micro-ondes.

## Remarques