



514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

CÔTE DE PORC LAQUÉE À LA BIÈRE SOFIE

Portions : 4

Préparation : 5 minutes – Cuisson : 25 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

La laque

1L (4 tasses) bière Sofie de marque Goose Island

5 ml (1 c. à thé) ail, haché

1 branche de thym

1 branche de romarin

15 ml (1 c. à table) sauce soja

45 ml (3 c. à table) sirop d'érable

Sel et poivre au goût

4 côtes de porc du Québec

30 ml (2 c. à table) beurre de cacao Mycryo

125 ml (1/2 tasse) laque

MÉTHODE

La laque

Dans une casserole, rassemblez tous les ingrédients, portez à ébullition, puis à feu moyen, laissez réduire jusqu'à obtenir 250 ml (1 tasse) de liquide sirupeux. Retirez les branches de thym et romarin.

Enrobez les côtes de porc de beurre Mycryo et faites-les colorer dans une poêle chaude et sans gras.

Alors, à feu moyen, badigeonnez chaque côte de porc de laque et laissez-les cuire 4 minutes de chaque côté.

Le montage

Dans chaque assiette disposez un rond de feuilletage avec les endives, ajoutez une côte de porc laquée à la bière et quelques chips de légumes.

