

RECETTE CUISINE des GONES

JOUES DE PORC EN FRICASSÉE

Ingrédients : Pour 8 personnes

16 joues de porc (1,6 kg)
50 cl de vin blanc sec
2 gros oignons
4 carottes
10 gousses d'ail
200 g de poitrine fumée
1 cuillère à soupe de beurre
3 feuilles de sauge
1 cuillère à soupe de moutarde forte
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel fin
1 vingtaine de tours de poivre du moulin

Recette :

Lavez, épluchez, émincez grossièrement les carottes et les oignons.

Caressez les joues de porc de moutarde forte de Dijon.

Dans une cocotte, faites revenir la poitrine de porc coupée en lardons de 2 centimètres environ de large. Retirez les lardons. Faites chauffer l'huile, lorsqu'elle grésille, ajoutez le beurre puis faites revenir les joues de porc. Quand elles sont bien dorées, retirez-les. Ajoutez les légumes ainsi que les gousses d'ail juste écrasées non épluchées et les feuilles de sauge. Faites suer à couvert pendant une dizaine de minutes. Rajoutez les joues de porc et les lardons, arrosez du vin blanc, remuez. Salez, poivrez. Portez à ébullition. Couvrez.

Ramenez à petit bouillonnement pendant 1 heure et demie. Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement.

Servez avec des pommes sautées, un gratin dauphinois, une purée de lentilles ou de pois chiche.

À préparer la veille ou le matin et réchauffer au dernier moment.

recettes de Jean-Pierre Coffe



Bon Appétit