

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

