

RECETTE CUISINE des GONES



CONFIT DE JOUES DE COCHON

Ingrédients : Pour 6 personnes

18 joues de porc
1 kg de saindoux
romarin (3 brins)
laurier (1 feuille)
ail (4 gousses)
sel (1 cuillère à café)
poivre (1 cuillère à café)

Recette :

Dégraissier les joues au couteau si elles sont trop grasses.
Mettre les joues à cuire dans le saindoux sur feu doux avec le romarin, l'ail, le laurier, le gros sel et le poivre pendant deux heures.
La viande doit être moelleuse et ne pas résister sous la pointe d'une fourchette.
Sortir les joues de la graisse et les égoutter.
Servir : Tiède avec de la moutarde à l'estragon et une pomme vapeur, ou froid en salade avec une frisée.

Conseille de Stéphane :
on peut conserver les joues dans leur graisse, au frigo, pendant plusieurs mois.

Source: Stéphane Reynaud le livre de la tripe chez Marabout



Bon Appétit

Recette : 2012