

RECETTE CUISINE des GONES

JOUES DE PORC AU VIN BLANC OU ROUGE

Ingrédient : pour 4 personnes

800 g de joues de porc
100 g de lardons fumés
25 cl de vin blanc ou rouge
1 c à c de fond de veau déshydraté
1 oignon émincé
1 carotte émincée en bâtonnets
1 tomate pelée, épépinée, coupée en cubes
1 blanc de poireau, une branche céleri, persil, laurier
Une gousse d'ail écrasée
Champignons de Paris frais, émincés ou cèpes en saison.
Sel, poivre, 4 épices, paprika
Huile et beurre pour rissoler

Recette :

Faire revenir, les joues dans un peu de beurre et d'huile d'olive.
Faites revenir l'oignon émincé, les lardons, puis déglacer au vin.
Ajouter 15 cl d'eau et une cuillère à café de fond de veau déshydraté
Ajouter les légumes (pas les champignons)
Saler, poivrer et une pincée de 4 épices, paprika, la gousse d'ail écrasée.
Mettre la cocotte au four 180°, pendant 1 heure 30 , couvercle fermé.
Le jus a bien réduit et il est devenu onctueux,
Puis, ajouter, les champignons passés à la poêle pour qu'ils rendent leur eau.
Remettre au four encore 10 mn.

Parsemer de persillade.

Bon Appétit

