

RECETTE CUISINE des GONES

JOUES de PORC en CIVET

Ingrédients :

- 1 kg de joues de cochon
- 1 carotte, 2 échalotes, 3 poireaux, 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym, 1 feuille de laurier
- 2 verres de vin
- 1/4 de litre d'eau
- 1 bouillon cube
- 1 dl d'huile d'arachide
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Enlever la graisse des joues de porc si elles sont épaisses partagez-les dans l'épaisseur et les saisir dans une marmite en terre avec couvercle contenant l'huile d'arachide très chaude.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter les oignons, l'échalote, la carotte, l'ail et les poireaux émincés, laisser colorer.
- laissez dorer sans cesser de remuer,
- Déglacer avec 1/4 de litre d'eau et un bouillon cube, ainsi que les 2 verres de vin.
- Portez à ébullition, remettez les joues, ajoutez le bouquet garni.
- Laissez cuire au four à 170 °C. pendant 3 heures environ.
- Au bout d'1 heure vérifiez la cuisson, tournez les joues.
- Au terme de la cuisson, enlever les joues du jus de cuisson et faire réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse.
- Au moment de servir : mettre les joues dans un plat préalablement chauffé et maintenir au chaud.
- Servez avec des pâtes fraîches.

Bon Appétit