

**RECETTE CUISINE des GONES**

**JOUES DE PORC A LA LYONNAISE PAR  
CYRILLE VISINE LE MORGON**



Ingrédient : Pour 4 à 5 personnes

800 g de joues de porc,  
2 oignons,  
1 trait de vinaigre,  
1 verre de vin blanc,  
1 cuillère à soupe de farine,  
sel et poivre

Préparation :



Faire revenir les joues de porc dans un peu de beurre afin de les colorer.  
Ajouter les oignons émincés.  
Une fois farinés, ajouter le vinaigre, puis le vin blanc.  
Laisser cuire à feu doux environ 45 minutes en remuant de temps en temps.

**Bon Appétit**

