

RECETTE CUISINE des GONES

JARRET de PORC



Ingrédients : Pour 6 Personnes

- 2 jarrets de porc (environ 1,5 kg chacun)
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 2 carottes, coupées en morceaux
- 2 branches de céleri, coupées en morceaux
- 4 gousses d'ail, écrasées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 500 ml de bouillon de volaille ou de bœuf
- 200 ml de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Instructions :

Préparation des jarrets de porc :

Préchauffez votre four à 180°C (350°F).

Assaisonnez les jarrets de porc avec du sel et du poivre.

Dans une grande cocotte, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

Faites dorer les jarrets de porc sur toutes les faces pendant environ 10 minutes.

Retirez-les et réservez.

Préparation des légumes :

Dans la même cocotte, ajoutez l'oignon, les carottes, le céleri, et l'ail.

Faites revenir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient légèrement dorés.

Remettez les jarrets de porc dans la cocotte, ajoutez le bouquet garni. Déglacer et cuire :

Versez le vin blanc dans la cocotte pour déglacer,
en grattant bien le fond pour récupérer les sucs de cuisson.

Ajoutez le bouillon, la moutarde à l'ancienne et le miel.

Mélangez bien.

Couvrez la cocotte et enfournez-la pour environ 2 heures,
en arrosant régulièrement les jarrets avec le jus de cuisson.

Les jarrets doivent être tendres et bien imprégnés des saveurs.

Finition :

Si vous souhaitez une sauce plus épaisse,
retirez les jarrets de la cocotte et faites réduire le jus de cuisson sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe.

Vous pouvez aussi ajouter une cuillère de crème fraîche pour une touche plus onctueuse.

Dégustation :

Servez les jarrets de porc avec des légumes de la cocotte ou une purée de pommes de terre, et nappez de sauce.