

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **JOUES DE PORC ET SAUCE AU VIN ROUGE**

**Ingrédient :** pour 4 personnes

800 g de joue de porc

1/2 bouteille de vin rouge

1 cube bouillon de bœuf

laurier

thym

1 cuillère à soupe de beurre

Préparation Joues de porc et sauce au vin rouge

#### **Recette :**

Retirez un peu le gras des joues de porc s'il y en a.

Faites revenir les joues dans le beurre. Quand elles sont bien dorées, ajoutez le vin, le bouquet garni, le cube bouillon et le poivre.

Laissez le tout mijoter à feu doux pendant une heure, en surveillant bien qu'il y reste assez de sauce. Si besoin, allongez avec un peu d'eau.

Parsemer de persillade.

*Servez avec des tagliatelles fraîches ou une purée maison.*



**Bon Appétit**