



SAUTE DE JOUE DE PORC AU JUS DE POMME

4 personnes – 1h30 à 2h de cuisson

Prix : ★☆☆☆

Temps : ★☆☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



INGRÉDIENTS :

- 800 g de joue de porc fraîche
- 1 oignon, 1 échalotte, 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- ½ litre de jus de pomme artisanal
- 1 bouquet garni
- pour la marinade prévoir : sel, cognac, vinaigre (de cidre de préférence)

LA VEILLE : MISE EN MARINADE

- ➊ Rincer à l'eau claire et bien égoutter les joues.
- ➋ Emincer la moitié de l'oignon, l'échalotte, une gousse d'ail et couper une des carottes en rondelles.
- ➌ Mettre les légumes coupés et les joues dans un saladier avec : ½ cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de cognac, ½ litre de jus de pomme artisanal et 1 cuillère à soupe de vinaigre.
- ➍ Filmer et mettre au frais.

JOUR J : LA CUISSON

- ➊ Sortir les joues, les égoutter puis filtrer la marinade et jeter les morceaux de légume.
- ➋ Dans une cocotte (ou sauteuse) bien chaude : mettre 1 cuillère à soupe d'huile et faire dorer les joues (si la cocotte est petite, faire en deux étapes pour que les joues soient saisies dans une cocotte bien chaude)
- ➌ Baisser le feu et faire suer ½ oignon émincé avant d'ajouter 1 carotte coupée en rondelles et 1 gousse d'ail émincée. Laisser une minute.
- ➍ Mouiller avec la marinade, monter à ébullition, écumer puis baisser le feu avant d'ajouter le bouquet garni et de couvrir.
- ➎ Cuire ainsi 1h30 à 2h jusqu'à ce que les joues soient bien fondantes. Si le niveau est trop bas, rajouter un peu d'eau en cours de cuisson.

- ⑥ Sortir les joues et **faire la sauce** : monter à ébullition, préparer un mélange huile (1 cuillère à soupe) et farine (1 cuillère à soupe) que vous allez incorporer par petites touches jusqu'à ce que la consistance de la sauce vous plaise. Patienter une minute entre chaque ajout du mélange de farine/huile. Si nécessaire, refaire du mélange huile/farine.
- ⑦ Goûter et ajuster l'assaisonnement en sel, poivrer.
- ⑧ Remettre les joues pour les réchauffer et servir.

Accompagnement

Ce plat généreux sera mis en valeur avec des pommes de terre, cuisson au choix : vapeur, au four, en purée ou en gratin !

Accord met/boisson

A déguster avec un vin blanc Goyer de Châteaumeillant ou du cidre brut.

Bon appétit !
