



Joues de porc confites aux échalotes

INGRÉDIENTS

- 12 noix de joues de porc
- 12 échalotes de belle taille
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- un peu de farine
- 25 cl de vin blanc
- 1 branche de thym
- 1 branche de sauge
- 1 feuille de laurier
- 5 baies moulues
- sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 2H15MN

TEMPS TOTAL : 2H45MN

PRÉPARATION

Peler les échalotes.

Fariner les joues de porc.

Dans une cocotte en fonte, fondre la graisse de canard et y faire dorer les joues sur toutes les faces.

Les réserver au fur et à mesure sur une assiette.

A la place faire sauter rapidement les échalotes.

Remettre les joues dans la cocotte, verser le vin blanc,

1 verre d'eau, ajouter le thym, la sauge et le laurier.

Donner quelques tours d'un moulin de 5 baies, d'un moulin à poivre, saler.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter 2 heures.

Servir avec des frites et une salade mais on pourrait également opter pour des pâtes ou des carottes vichy, des endives braisées enfin ce dont vous avez envie.

Joues de porc confites aux échalotes.

Pas de crème contrairement à ce que l'on pourrait croire, juste les ingrédients préconisés dans la liste proposée. C'est sûrement le peu de farine utilisée qui donne cette belle couleur à la sauce.