



La joue de porc confite au vin rouge de Max

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 joues de porc
- ½ litre de vin rouge
- 1 litre de bouillon de volaille
- 8 morceaux de sucre roux
- 2 carottes
- 2 oignons
- Queues de persil
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillerées à soupe de farine
- Sel - poivre
- 40 gr de beurre
- 1 c à s de moutarde

La préparation

1. Assaisonnez de sel et poivre les joues de porc et passez-les dans la farine (action de singer) et faites-les revenir au beurre dans une grande cocotte ;
2. Rajoutez-y les oignons coupés en deux, les gousses d'ail éclatées, les carottes grossièrement coupées, les queues de persil, le laurier, le fond blanc, le vin rouge, le sucre roux et laissez mijoter durant deux bonnes heures ;
3. En fin de cuisson, incorporez la moutarde, mélangez et servez les joues accompagnées de petites carottes rissolées et de pommes pont-neuf frites.

Bon appétit