

◦ ◦ ◦ Joues de porc en cocotte

Recette n° 3 de Gigi, La Généreuse

Lors d'un court mais gourmand séjour chez nos amis des Vosges, j'ai ramené plusieurs recettes typiques.

Voici la 3ème recette cocotte de Gigi ! Lafournaise01

"C'est si simple mais si tendre !"

Ingrédients :

(compter 3 à 4 jours de porc par personne)

- * 16 joues de porc
- * 1 noisette de beurre
- * 1 oignon
- * 2 tomates
- * 1 verre d'eau
- * 1 verre de vin rouge (ou blanc si on veut)
- * laurier, persil
- * sel et poivre



Préparation :

Mettre le beurre dans la cocotte.

Quand le beurre est chaud, y faire dorer les joues de porc quelques minutes en les retournant.

Émincer l'oignon et couper les tomates en dés.

Ajouter l'oignon dans la cocotte et laisser dorer quelques minutes encore.

Ajouter ensuite les dés de tomate, l'eau, les aromates et l'assaisonnement.

Couvrir le tout et laisser cuire à feu doux 1h.

A mi-cuisson, ajouter le vin rouge.

C'est cuit quand c'est tendre lorsque l'on pique dedans avec un couteau.

Astuces :

Avec le vin, on peut ajouter 1 cuillère à café de confiture (n'importe laquelle) pour un petit goût sucré.

Je sers ce plat avec des pâtes, des pommes de terre, de la purée...