



JOUES DE PORC CONFITES AU CIDRE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 2 h 30 (30 mn + 2 heures)

Ingrédients pour 4 personnes

- . 8 joues de porc
- . 400 grs de lard de poitrine frais avec l'os ou 200 grs de lardons
- . 1 kg de pommes de terre à chair ferme de taille moyenne
- . 50 cl de cidre bouché brut
- . 1 gros oignon
- . Sel, poivre, herbes de Provence
- . Huile, beurre

Faire revenir environ 10 minutes les joues de porc dans un mélange huile + beurre, Puis les mettre de côté.

Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Les sécher pour enlever l'excès d'amidon.

Peler et couper l'oignon (en morceaux relativement gros). Désosser le lard (conserver la couenne) et le couper en gros lardons.

Faire revenir à feu vif le lard et les oignons dans un mélange huile + beurre, ajouter ensuite les pommes de terre et laisser revenir environ 10 minutes.

Ajouter ensuite les joues de porc réservées. Assaisonner à votre goût (sel, poivre, herbes de Provence). Arroser le tout avec le cidre.

Réduire le feu et laisser mijoter 1 h 30 à couvert en écumant de temps à autre.

Oter le couvercle et continuer à cuire au moins 30 minutes.

La sauce doit enrober les pommes de terre. Si la sauce n'est pas assez réduite et si on manque de temps, la prélever, la transférer dans une casserole et la faire réduire, puis en arroser la viande.

Servir chaud avec une salade verte.