



Joues de porc braisées à la faugéroise

Préparation

Ingédients

1,6 kg de joues de porc
5 cl d'huile d'olive
30 gr de beurre
50 cl de vin rouge
corsé
200 gr de carottes
200 gr d'oignons
200 gr de poireaux
80 gr de céleri branche
1 pied de veau
1 bouquet garni

Dégraïsser les joues de porc.
Couper les légumes en petit dès.
Faire dorer les joues avec un peu
d'huile.

Ajouter les légumes, le pied de
veau, le vin rouge et laisser
mijoter 2 heures à couvert, à feu
très doux.

Astuce : pour encore plus de
saveur, vous pouvez ajouter un
bouillon «cube» de bœuf.

Surveiller la cuisson en
piquant les joues de temps à
autre.

Lorsque cela paraît bien
fondant, c'est prêt !

Tamiser la sauce au chinois.
Servir avec une purée de pois
chiche de Carlenças arrosée
d'huile d'olive.