

## JOUES DE PORC EN BOURGUIGNON



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 joues de porc (ou 8 si gros mangeurs ou qu'elles sont petites)
- 1 tranche de poitrine épaisse de poitrine fumée (j'ai mis une petite barquette de lardons allumettes)
- 250grs de carottes
- 250grs de céleri boule (je n'ai pas mis car je n'en avais pas...)
- 200grs de champignons de paris
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1l de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre
- j'ai rajouté une pastille Chausson, si vous n'en avez pas c'est pas grave, cela sert à épaissir et donner une belle couleur à la sauce.

### Préparation :

- chauffer l'huile dans une cocotte. Y faire dorer les joues de porc 5 minutes par face. Retirer de la cocotte et remplacer par l'oignon et l'échalote émincés. Faites les revenir 2 à 3 minutes. Ajouter les champignons de paris coupés puis le concentré de tomates. Mélanger et remettre les joues de porc.

Saupoudrer de farine et remuer vivement.

- Verser le vin rouge. Ajouter les carottes coupées en morceaux, le céleri, l'ail écrasé, la poitrine fumée et le bouquet garni. Saler et poivrer. Laisser cuire 1h30 environ à feu doux.

- Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes.