Ingrédients pour 6 personnes "version traditionnelle":

- 6 joues de porc
- 6 feuilles fraîches de sauge
- 200 g de lardons fumés
- sel et poivre du moulin

Ingrédients supplémentaires pour la "version sucré-salé":

- 50 ml de sauce de soja
- 60 g de miel

Matériel:

- 6 feuilles de papier spécial "papillotes" Demarle

Couper les feuilles de papillotes. Mouiller chaque feuille avant de les placer sur une planche.

Placer au centre la joue de porc. Vaporiser d'huile d'olives ou badigeonner de miel et soja. Saler et poivrer au moulin, poser quelques lardons dessus. Poser la feuille de sauge. Refermer la papillote. Placer sur la toile Flexipat posée sur la plaque alu perforée. Vaporiser à nouveau d'un peu d'eau. Cuire au four préchauffé th 5/6 soit 150/180°C pendant 20 à 25 min.

Accompagnement: Servir avec une pomme de terre vapeur ou une petite marmite de gratin dauphinois.