Bourguignon de joues de porc grand-mère

Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h 30 (2 h)

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de joues de porc
1 l de Côtes-du-Rhône
50 cl d'eau (10 cl)
150 g de lardons fumés
2 oignons émincés
2 gousses d'ail écrasées
1 bouquet garni
800 g de carottes
2 c à s de farine
50 g de beurre froid + 20 g
Sel et poivre du moulin

Couper les joues de porc en 2. Les faire dorer dans une cocotte avec 20 g beurre sur toutes leurs faces puis ajouter les oignons émincés et les gousses d'ail écrasées. Mélanger et mettre les lardons fumés. Faire revenir. Ajouter la farine et bien mélanger pour enrober la viande de farine, mouiller avec le vin rouge et mettre le bouquet garni et l'eau (10 cl sont suffisants), assaisonner. Cuire 1 h (1 h 30 pour moi). Éplucher les carottes et les tailler en sifflet (en biais). Les mettre dans la cocotte et cuire encore 30 mn. Quand la viande est tendre vérifier l'assaisonnement et la texture de la sauce qui doit être nappante.
Sortir la viande et les carottes de la cocotte et réduire la sauce si nécessaire. Ajouter les 50 g de beurre froid et porter à ébullition en fouettant. Réchauffer la viande et les carottes dans la sauce montée au beurre et servir sans attendre.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com