

Joue de porc fondante, sauce au porto



Pour 4 gourmets ou 2 gourmands :

4 joues de porc

4 petites carottes

4 petites pommes de terre

Bouillon de viande ou de légumes ICI et ICI

20cl de porto rouge

20cl de crème entière

1 échalote

Enlever les petits morceaux de gras qui adhèrent à la chair des joues, les tremper dans un bouillon de viande ou de légumes et mettre à cuire pour 1h30 à tout petits bouillons, **surtout pas de cuisson agressive** qui durcirait la viande et prolongerait la cuisson.

Éplucher les légumes, les rincer. Si vous avez de toutes petites carottes nouvelles et des pommes de terre grelot laissez-les tels quelles sinon coupez-les en assez gros morceaux.

Au bout de 1h15 de cuisson – vérifiez, la viande doit déjà être fondante sinon attendez – ajouter les légumes et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes.

Quand tout est cuit laisser en attente dans le bouillon.

Prélever 3 louches de bouillon ajouter le porto et l'échalote ciselée et faire diminuer de $\frac{3}{4}$.

Ajouter la crème et laisser épaissir.

Égoutter la viande et les légumes, les disposer dans une assiette et arroser de sauce.

Vous pouvez à la place de la sauce faire une vinaigrette chaude avec de la ciboule ciselée et des herbes, c'est tout aussi bon voire meilleur.

Vous pouvez à la place de la sauce faire une vinaigrette chaude avec de la ciboule ciselée et des herbes, c'est tout aussi bon voire meilleur.