



Joues de porc au citron confit

Ingrédients pour 6 personnes :

6 joues de porc avec os
3 oignons moyens
2 gousses d'ail
Gingembre frais
4 citrons confits
12 grosses olives vertes
1 bouteille vin blanc sec
Romarin en branche, curcuma, cumin
Sel, poivre
Huile d'olive

Préparation :

Faites dorer les joues de porc dans l'huile dans la cocotte. Réservez-les.
Déglacez les sucs au vin blanc, faites suer les oignons coupés dans le jus.
Replacez les joues de porc et épicez-les sur les deux côtés (un peu de curcuma et de cumin, sel, poivre).
Couvrez avec le vin blanc et de l'eau. (2/3 vin – 1/3 eau)
Ajoutez l'ail et le gingembre et les citrons coupés en deux dans le sens de la longueur.
Laissez mijoter 1h30. Plus si nécessaire, la joue doit pouvoir se détacher de l'os. Mais pas trop... ½ heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives.
Bon profit !

