

Joues de porc au cidre

à la crème d'ail et pommes fondantes

Ingrédients

- 1 kg de joues de porc dégraissées (compter 2 joues/personne min)
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 verres de cidre
- 30 cl de crème fleurette ou liquide entière
- 6 pommes à cuire
- 30 g de beurre demi-sel
- 25 g de vergeoise brune
- 1 cuillerée à café de quatre épices (cannelle, gingembre, poivre, muscade)
- sel, poivre

Préparation pour 4 personnes

1. Éplucher 4 pommes de terre, 3 carottes et les couper en morceaux.
2. Dans une cocotte, faire dorer les joues dans l'huile au moins 10 minutes. Saler puis ajouter le cidre et laisser cuire à découvert 10 minutes.
3. Ajouter les 3 gousses d'ail et la crème, couvrir et laisser cuire 30 minutes. Mettre un peu d'eau si nécessaire. Arrêter à mi-cuisson pour ajouter les pommes de terre et les carottes dans le panier de la cocotte.
4. Éplucher les pommes et les couper en quartiers. Les poêler quelques minutes au beurre demi-sel puis saupoudrer de vergeoise et 4 épices en les faisant légèrement caraméliser.
5. Écraser l'ail cuit dans la sauce.
6. Servir la joue avec les pommes et la crème d'ail.

Remarque : Servir avec un bon cidre frais.