

## Joues de porc sauce poivrade



Marinade : 24 à l'avance

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h 30 environ

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de joue de porc

50 g de carotte

50 g d'oignon

5 gousses d'ail

Thym et laurier

1 l de vin rouge

10 cl de vinaigre de vin

30 cl de jus de veau

Huile d'olive

250 g de beurre ( 50 g suffisent )

20 grains de poivre

30 g de farine

700 g de céleri rave épluché ( voir conseils plus bas )

20 cl de lait

15 cl de crème

Sel et poivre du moulin

Mettre les joues de porc à mariner avec oignon et carotte coupés en gros dés, les gousses d'ail épluchées, le thym, le laurier, le poivre en grains, le vin rouge et le vinaigre. Laisser au réfrigérateur 24 h.

Le lendemain égoutter les joues. Réserver la marinade.

Dans une cocotte mettre de l'huile d'olive avec 25 g de beurre et faire colorer les joues 3 mn de chaque côté à feu moyen pour les saisir. Ajouter la garniture de la marinade en réservant le jus et laisser colorer. Saupoudrer de farine, mélanger et ajouter le liquide de la marinade. Porter à ébullition et laisser mijoter 1 h environ jusqu'à ce que les joues soient fondantes.

Pendant la cuisson de la viande couper le céleri épluché en gros dés et le cuire 20 à 30 mn dans le lait pour conserver la blancheur et un peu d'eau à hauteur. Une fois le céleri cuit, l'égoutter et le passer au moulin à légumes. Incorporer la crème et 25 g de beurre, assaisonner.

Quand les joues sont cuites les réserver et ajouter le jus de veau à la sauce marinade. Faire réduire par ébullition jusqu'à ce que la sauce soit nappante. Passer la sauce au chinois, remettre les joues de porc dans la sauce pour les réchauffer, vérifier l'assaisonnement et servir avec la purée de céleri.

Conseils : compter le double de purée de céleri pour 6 personnes, je n'ai mis que 25 g de beurre et la crème pour 700 g de céleri, c'était bien suffisant. La cuisson des joues de porc dépend aussi de la grosseur de celles-ci. N'hésitez pas à prolonger la cuisson si nécessaire. Vous pouvez tout faire à l'avance et réchauffer la viande au dernier moment, de même que la purée de céleri.

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