

Joues de Porc Confites à la Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Joues de Porc	1 kg
- Farine	2 c à soupe
- Carottes	3-4
- Oignons	1
- Crème Fraîche	2-4 c à soupe
- Vin Blanc Sec	1 verre
- Moutarde	1 c à soupe à l'ancienne
- Moutarde	1 c à soupe (mi-forte)
- Bouillon de Volaille	500 ml
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez les carottes en rondelles et faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 4 minutes au micro-onde. Réservez.
- Dans une grande cocotte, saisissez les joues de porc dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez dans la cocotte, l'oignon émincé et remuez quelques instants.
- Replacez les joues de porc dans la cocotte puis saupoudrez de farine. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de volaille et portez à ébullition. Baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter doucement pendant au moins 2 heures en remuant de temps en temps.
- Après ce temps de cuisson, ajoutez les carottes, les moutardes et la crème fraîche.
- Poursuivez la cuisson à découvert encore 15-20 minutes pour que la sauce s'épaississe.
- Servez bien chaud avec la sauce bien liée et saupoudrez de persil.

