



# JOUES DE PORC CONFITES



## Ingrédients :

Ingrédients pour 6 personnes

- 12 joues de porc
- 100 gr de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 carottes + 1 oignon rouge ou rose + 1 branche de céleri
- 100g de pancetta en dés (ou lardons fumés)
- 2 boîtes de tomates pelées (ou chair de tomates)
- 30 cl de bouillon
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 3 feuilles de laurier - thym - ail
- Sel - poivre - ail - 1 cuillère à café de coriandre

## Préparation :

1. Rouler les joues dans le mélange farine-sel-poivre et enlever l'excédent.
2. Dans une cocotte, faire revenir les joues à l'huile d'olive, les réserver.
3. Dans la même cocotte, faire suer les dés de pancetta, et les légumes coupés en julienne (carottes, oignon, ail, céleri), pendant 15 minutes environ.
4. Ajouter tomates, bouillon et le vinaigre balsamique.
5. Mettre les joues de porc dans la sauce et faire bouillir.
6. Ajouter la coriandre et vérifier l'assaisonnement.
7. Mettre la cocotte dans le four pendant 1h30 à 180° - Th.6 puis baisser le four pendant 30 minutes à 150°.



**Accompagner le plat avec des pâtes // écrasées de pommes de terre // patate douce // polenta ou ...**