

Joues de porc confites au cidre

Pour 3 ou 4 personnes

- 500 gr de joues de porc parées
 - 2 oignons
 - 40 cl de cidre doux
 - Sel et poivre du moulin
 - Un peu d'huile d'olive
 - 3 cuillères à soupe de Calvados
 - 1 cuillère à soupe rase de farine
 - 1 petite branche de romarin
 - 1 cuillère à café d'herbes de Provence
-

Préparation

- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un peu d'huile et y faire dorer les joues sur chaque face.
 - Réserver.
 - Toujours dans la cocotte, faire revenir les oignons finement émincés dans un peu d'huile d'olive.
 - Remettre les joues de porc dans la cocotte.
 - Verser le calvados et flamber (attention de bien avoir coupé la hotte!!!).
 - Saupoudrer d'un peu de farine, mélanger et verser le cidre + 1 verre d'eau.
 - Saler, poivrer. Mettre les herbes.
 - Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 1 H 30 environ. (Rajouter un peu d'eau si besoin).
-

Accompagnement

Un vin rouge de votre choix.