

## JOUES DE PORC CONFITES

 Nombre de personnes : 4 personnes

### INGRÉDIENTS

---

- Une douzaine de joues de porc
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 300 g de champignons
- 4 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 à 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de miel
- huile d'olive, beurre
- sel, poivre du moulin

### PRÉPARATION

---

1. Ciseler les oignons, tailler les carottes en rondelles.
2. Préchauffer le four à 120°C (th 4).
3. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et une grosse noix de beurre dans une cocotte à feu vif. Faire revenir les joues de tous les côtés, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées. Les retirer de la cocotte et jeter le gras de cuisson sans essuyer la cocotte.
4. Remettre un filet d'huile d'olive dans la cocotte et faire revenir les oignons puis les carottes et l'ail juste écrasé avec le plat du couteau, en remuant de temps en temps.
5. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter alors le thym, le laurier, la sauce soja, le miel, du sel (pas trop car la sauce soja est déjà salée), du poivre et bien mélanger.
6. Remettre la viande. Mouiller d'eau à peine à la hauteur des joues. Porter à ébullition. Couvrir la cocotte et enfourner pour 1 heure et demie de cuisson.
7. Pendant ce temps, peler et émincer les champignons. Ajouter ensuite les champignons dans la cocotte, mélanger et poursuivre la cuisson pour 45 mn supplémentaires (ajouter un peu d'eau si nécessaire).
8. Rectifier l'assaisonnement avant de déguster.