

Joues de porc braisées en cocotte, lentilles du Puy parfumées au vinaigre de Xérès

Recette pour 4 personnes



Description

Une pièce de viande très onctueuse, accompagnée de lentilles aux arômes de vinaigre de Xérès.

Ingrédients

Joue de porc

- 3 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon
- 10 Pièce(s) Joue de porcelet
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 1 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin rouge
- 20 Gr Farine
- 2 Litre(s) Eau
- 1 Feuille(s) Laurier

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Lentilles vertes

- 2 Unité(s) Échalote
- 200 Gr Lentilles vertes du puy
- 500 Ml Eau
- 30 Ml Vinaigre de xérès

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Mise en place

Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles biseautées. Épluchez les oignons, émincez-les finement. Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Les joues de porc

Dans une cocotte, versez un filet d'huile d'olive et faites chauffer. Saisissez les joues de manière à leur donner une belle coloration, ajoutez les carottes, l'oignon, l'ail, le thym et le laurier. Donnez un

peu de coloration à la garniture, puis ajoutez la farine (singer). Déglacez par la suite avec le vin rouge et laissez réduire de moitié, couvrez d'eau à hauteur. Portez le tout à ébullition, puis couvrez. Enfournez durant 45 min dans votre four à 320°F (160°C).

Lentilles vertes

Dans une casserole chaude avec du beurre, faites revenir les échalotes ciselées, faites-les suer sans coloration.

Ajoutez les lentilles et mélangez bien, puis couvrez de 3 fois le volume en eau.

Portez à ébullition, puis baissez au frémissement durant 35 minutes.

Au bout de 20 minutes ajoutez le vinaigre de Xérès.

Une fois les lentilles cuites, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Montage

Déposez les lentilles dans une assiette creuse, déposez dessus les joues de porc, arrosez de la sauce de cuisson.

Bon appétit!