

Mijoté de joue de porc au chorizo, tomate et olive, riz parfumé au safran |

Recette pour 4 portions

Description

Un plat aux parfums d'Espagne, parfait pour faire voyager vos papilles gustatives.

L'astuce du chef

Il est possible de faire cette recette avec des jarrets de porc.

Vérifiez la cuisson du porc avant de servir, la viande devrait être fondante.

Ingrédients

Mijoté

- 600 Gr Joue de porcelet
- 100 Gr Olives noires dénoyautées
- 100 Gr Oignon
- 150 Ml Coulis de tomates
- 100 Gr Chorizo espagnol
- 100 Gr Champignons de paris
- 100 Ml Vin rouge

Riz

- 250 Ml Riz blanc
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 100 Gr Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Pincée(s) Safran

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon en le conservant séparé pour les 2 recettes.

Émincez les champignons et taillez le chorizo en petits cubes.

Écrasez la gousse d'ail et retirez la pelure.

Taillez la joue de porc en cubes de 2-3 cm.

Infusez le bouillon de volaille et assaisonnez à votre goût avec les pistils de safran.

Mijoté

Commencez par faire cuire les dés de chorizo dans votre casserole avec un filet d'huile d'olive.

Une fois que le chorizo aura commencé à libérer son gras, ajoutez l'oignon, les cubes de joue de porc ainsi que les champignons et laissez dorer légèrement.

Ajoutez le reste des ingrédients, portez à ébullition, couvrez et laissez mijoté à feu doux pendant 1h30.

Riz

Dans une casserole, ajoutez de l'huile végétale, et faites suer l'oignon ciselé ainsi que l'ail écrasé,

ajoutez le riz et laissez cuire quelques minutes à feu moyen en prenant soin de bien mélanger, enfin ajoutez le bouillon, augmentez le feu au maximum, mélangez et attendez l'ébullition, couvrez, cuire à frémissement durant 15 minutes, éteignez le feu, laissez reposer 10 minutes avant de servir.

Montage

Disposez joliment dans vos assiettes le riz, puis ajoutez le mijoté et servez.

Bonne appétit!

Bon appétit!