

JOUE DE PORC AU CIDRE CREME D'AIL ET POMMES FONDANTES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de joues de porc dégraissées
- 5 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 verres de cidre
- 30 cl de crème fleurette entière
- 6 pommes à cuire
- 30 g de beurre demi-sel
- 25 g de vergeoise brune
- ½ cuillerée à café de quatre épices
- sel, poivre

Etapas de préparation

Étape 1

- Dans une cocotte, faire dorer les joues dans l'huile au moins 10 minutes.
- Saler puis ajouter le cidre et laisser cuire à découvert 10 minutes.

Étape 2

- Ajouter les gousses d'ail et la crème, couvrir et laisser cuire 30 minutes.
- Mettre un peu d'eau si nécessaire.

Étape 3

- Éplucher les pommes et les couper en quartiers.
- Les poêler quelques minutes au beurre demi-sel puis saupoudrer de vergeoise et 4 épices en les faisant légèrement caraméliser.

Étape 4

- Éplucher l'ail et l'écraser dans la sauce.

Étape 5

- Servir la joue avec les pommes et la crème d'ail.
- Pour finir : vous pouvez accompagner ce plat de quelques carottes vichy et pommes de terre duchesse.
- Le tout en buvant un bon cidre frais.

