



Joue de porc en daube

Recette pour: 4 personnes

1,2 kg	de joue de porc	1	gousse d'ail
	Sel et poivre	2 cs	de concentré de
	du moulin	1 litre	de vin rouge
1 cs	d'huile d'olive	3 dl	de fond de veau
1	carotte	2	branches de thym
½	céleri-rave	2	feuilles de laurier
1	branche de céleri	1	branche de romarin
4	oignons		

Assaisonner le porc, le faire colorer dans l'huile chaude et le débarrasser dans un plat GN. Eplucher les légumes, les détailler en brunoise et les faire revenir dans le jus de cuisson de la viande. Ajouter le concentré de tomates et poursuivre la cuisson. Déglacer au vin rouge et laisser réduire. Ajouter le fond de porc, porter à ébullition et verser, chaud, sur la viande. Ajouter les herbes, fermer le plat GN et placer dans le Hold-o-mat à 80 °C pendant 12 à 14 heures. Prélever la viande et réserver au chaud. Filtrer le fond, faire réduire d'un tiers et relever d'un trait de vinaigre balsamique. Terminer avec une pincée de sel et un tour de poivre.

Astuce: servir avec tranche de polenta.