

Noix de joue de porc sauce poivre



Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes environ

Ingrédients

- 1 kg de [noix de joue de porc Renaud Viandes](#)
- beurre
- 2 échalotes émincées
- 2 carottes en rondelles fines
- 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail émincée
- 25/30 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2/3 cuillères à soupe de poivre grains pilés (grossièrement)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 30/40 cl de vin
- 50 /70 cl de bouillon de bœuf
- 2/3 cuillères à soupe de gelée de groseille
- 1 un petit verre de cognac ou de porto
- sel et poivre du moulin

Etapes de préparation

1. Décongeler les noix de joue de porc au réfrigérateur
2. Coupez les joues en 4 à 6 morceaux
3. Mettre dans la cocotte : le beurre, les échalotes, les carottes, le céleri l'ail le poivre et les morceaux de joues
4. Faire revenir le tout, bien dorer en remuant avec une cuillère en bois
5. Quand les morceaux sont dorés, saupoudrer d'une bonne cuillère de farine, remuer
6. Ajouter le vinaigre, continuer la cuisson
7. Ajouter le vin et le bouillon de bœuf ; continuer la cuisson pendant 2 minutes environ (la sauce commence à épaissir un petit peu.)
8. Récupérez le jus de cuisson, passez là au tamis
9. Mettre le jus de cuisson dans une casserole chaude et y ajouter le gelée et 1 cuillère à soupe de beurre, le cognac ou le Porto : Remuez et réduisez (flamber si le gout de l'alcool est trop fort) la sauce doit être onctueuse.
10. Passez à la poêle les morceaux de noix de joue de porc (beurre et un peu d'huile)
11. Servez dans les assiettes la viande et la sauce poivre
12. Accompagnez avec des pommes cuites ou une purée de carottes

BON APPETIT !!