

Joues de porc à la moutarde à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Alors que nous avons changé de région, nous avons changé nos habitudes de courses et fait belle parts aux marchés. Si côté fruits et légumes j'ai testé différents étals avant de trouver mon bonheur, côté viande, mon mari est tombé direct sur un excellent boucher. Il nous a notamment conseillé de cuisiner des « peu courants »/ « peu nobles » et peu onéreux comme le « *plat de côtes* » ou encore les « *joues de porc* ». Ce morceau est souvent classé dans les abats et est très fondant après cuisson mijotée.

Tentée d'essayer, j'ai fini par opter pour une valeur sûre : des joues de porc mijotées en sauce [moutarde](#). La base est tout à fait classique (oignon, vin blanc), pour la saveur la moutarde à l'ancienne était privilégiée, et le tout nécessite un long mijotage. C'est un plat idéal pour du « préparé à l'avance ». Côté dégustation, la surprise à été de taille pour mes carnivores qui se sont régalés du début à la fin. Le repas c'est même fini avec « Ne touches plus à ta recette. Fiches, Blogues là, fait ce que tu veut, mais ne la fait plus évoluer !! » Ok, chef.

Le week-end était parfait pour les plats mijotés & familiaux, je souhaitais vous partager. cette recette. Et vous encourager à découvrir ces « joues de porc ». Il faut le coup de fourchette Bon week-end !!



- JOUES DE PORC À LA
MOUTARDE À L'ANCIENNE -

Recette : Joues de porc à la moutarde à l'ancienne

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 800g à 1kg de joues de porc (2 à 3 pièces par personnes)
- 200 ml de vin blanc
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 cuillerée à café d'herbes de Provence
- 1 gousse d'ail (1)
- sel et poivre
- (facultatif) 150 ml de crème
- huile d'olive

Réalisation

- Épluchez puis hachez l'oignon, l'ail et l'échalote. Récupérez vos joues de porc et retirez l'excédent de peau si nécessaire
- Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive puis faites y dorer les joues de porc sur toutes les faces.
- Ajoutez l'oignon, l'ail et l'échalote puis faites revenir jusqu'à ce oignons et échalotes soient translucides.
- Saupoudrez de farine puis mélangez bien pendant 1 minute pour enrober
- Ajoutez le vin blanc, un petit verre d'eau, les herbes de Provence puis portez à ébullition deux minutes environ afin de chasser l'alcool.
- Incorporez la moutarde à l'ancienne puis couvrez.

- Laissez mijoter à feu moyen pendant au moins une heure et demi (2). Vérifiez de temps en temps qu'il y a toujours de l'eau dans la sauteuse.
- A l'issue de ce temps, salez légèrement, poivrez. Si vous souhaitez une sauce crémeuse, incorporez la crème puis laissez sur feu doux jusqu'au service.

Servez ces joues de porc moutarde anciennes bien chaudes.

Astuces :

- Accompagnement : des pommes de terre vapeur, des pâtes, un gratin de chou fleur, ou encore une poêlée de légumes accompagneront bien ces joues de porc moutarde
 - (1) Si vous en avez dans votre cuisine, privilégiez de l'ail fumé.
 - (2) C'est un plat « plus cela mijote, meilleur c'est » donc vous pouvez laisser plus si vous souhaitez.
 - A l'avance / Conservation : 48 heures au frais. C'est un plat idéal pour être préparé à l'avance et réchauffé à une autre occasion.
-