

# JOUES DE PORC AU LIERRE TERRESTRE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de lierre terrestre (Glechoma hederaceae)	Une dizaine brins
joues de porc	6 pièces (+-500gr)
cidre de pomme	50 cl (brut)
Bouillon de légumes	25 cl
Fécule de maïs	2 à 3 càs
de beurre	Un peu
Raisins secs	1 poignée
bouquet garni (Thym et laurier sauce, et éventuellement persil, sarriette, sauge, romarin, coriandre, origan)	1 bouquet
oignons blancs	1 ou 2 pièce
Pommes	2 ou 3 pièce (pour la Brunoise)
Pommes de terre	4 pièce (pour la purée)
patates douces	2 pièce (pour la purée)
Oeuf	1 pièce (pour la purée)
Carotte	6 pièce (pour la julienne )
Sel, poivre	

## Préparation

1. Faire revenir quelques instants les oignons finement émincés dans du beurre puis rajouter les joues de porc pour les faire dorer.

---

---

2. Arroser avec le cidre et le bouillon ainsi que la fécule de maïs et quelques raisins secs. Ajouter le bouquet garni et le lierre terrestre (*Glechoma hederaceae*) finement ciselé (feuilles et tiges).

---

3. Laisser mijoter au moins 1h30 à feux doux afin de rendre fondantes les joues de porc.

---

4. Éplucher et cuire les pommes de terre. Ensuite, écraser les en purée et y ajouter du beurre, un œuf, sel & poivre ainsi que des feuilles de lierre terrestre (*Glechoma hederaceae*) plus grossièrement ciselés.

---

5. Découper les carottes en julienne et les faire revenir dans du beurre pour qu'elles soient fondantes et encore un peu croquantes.

---

6. Faire fondre légèrement des morceaux de pomme taillés en brunoise en accompagnement comme les carottes.

---

7. Réaliser le dressage selon votre inspiration.

---

8. SUGGESTION: Il est possible d'augmenter le goût du lierre terrestre en ajoutant dans la sauce, une poignée de lierre terrestre ciselé en dernière minute avant de servir.

---

---