

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.
