

# JOUES DE PORC AU LIERRE TERRESTRE



## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrediant  | Quantité                    |
|---|-----------------------------|
| de lierre terrestre<br>(Glechoma hederaceae)  | 0 brins                     |
| joues de porc   | 6 pièces (+500gr)           |
| cidre de pomme  | 50 cl (brut)                |
| Bouillon de légumes   | 25 cl                       |
| Fécule de maïs  | 5 càs                       |
| de beurre   | 0 Un peu                    |
| Raisins secs  | 1 poignée                   |
| bouquet garni (Thym et laurier sauce, et éventuellement persil, sarriette, sauge, romarin, coriandre, origan) | 1 bouquet                   |
| oignons blancs  | 3 pièce                     |
| Pommes  | 5 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 fécul 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 poigné de lierre terrestre ciselé en dernière minute avant de servir.

---