

Joues de Porc aux Flageolets

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Marinade : 1 nuit

Ingrédients:

- JOUE(S) DE PORC	1.2kg
- CAROTTE(S)	2-3
- OIGNON(S)	1 gros
- THYM	1 c à café
- ROMARIN	1 c à café
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- GOUSSE(S) D'AIL	3-4
- VIN BLANC SEC	500 ml
- FLAGEOLETS	530g égouttés
- CRÈME FRAICHE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- La veille, coupez les joues de porc en 2 ou 3 afin d'obtenir de beaux morceaux. Emincez l'oignon. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Pelez les gousses d'ail. Placez le tout dans un grand plat creux puis poivrez et ajoutez le thym, le romarin, les herbes de Provence et le laurier. Arrosez enfin avec le vin blanc. Couvrez et réservez au frais.
- Le lendemain, égouttez les morceaux de viande sur du papier absorbant.
- Filtrez la marinade en gardant le vin d'un côté et les légumes de l'autre. Prélevez les gousses d'ail entière et réservez-les.
- Faites rissoler les joues de porc dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Placez ensuite les légumes (sans l'ail) dans la casserole et remuez quelques instants avant de remettre les morceaux de viande. Arrosez alors avec le vin de la marinade.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 2h45 à 3h.
- Emincez finement l'ail.
- Egouttez les flageolets.
- Faites revenir l'ail dans un filet d'huile d'olive puis intégrez les flageolets. Salez et poivrez. Remuez puis intégrez la crème fraîche.
- En fin de cuisson des joues, réduisez le vin pendant 10 minutes en augmentant le feu.
- Ajoutez finalement les flageolets à la viande et remuez afin d'obtenir la consistance de la sauce souhaitée.
- Rectifiez l'assaisonnement au moment de servir.