

## *Joues de Porc au Vin Blanc et Moutarde*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

- JOUE(S) DE PORC	800g
- OIGNON(S)	1 gros
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	250 ml (1 cube)
- VIN BLANC SEC	250 ml
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	30g
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- MOUTARDE	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les joues de porc en deux.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Faites revenir les joues dans une cocotte en fonte avec du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez les carottes et remuez quelques instants.
- Arrosez ensuite avec le vin blanc et le bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 2 heures.
- Entre temps, nettoyez et coupez en dés les champignons.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Faites l'oignon dans du beurre chaud puis intégrez les champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Après 1 h 30 min de cuisson de la viande, ajoutez le mélange champignons – oignon.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre de cuisson puis intégrez la farine et mouillez avec 3 c à soupe de jus de cuisson des joues. Salez, poivrez puis ajoutez la crème fraîche au fouet.
- Versez enfin cette sauce dans la cocotte avec la viande et les légumes. Homogénéisez, rectifiez l'assaisonnement et portez à petit bouillon.
- Servez dès que la sauce a repris la température souhaitée.

### Remarque:

Accompagnez de riz.