

Joues de porc à l'orange



6 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1,5 kg de joues de porc
- 2-3 oranges juteuses non traitées
- 2-3 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Bouquet garni
- Poivre grain
- Sel
- Coriandre (poudre, grain)
- Curry
- 1/2 l de sauce tomate
- 70 g de farine
- 1 bouteille de vin rosé sec

Préparation

La veille : mettre les joues de porc à mariner dans e vin rosé, le jus de 3 oranges.

Ajouter les carottes en rondelles, les oignons coupés, la coriandre, le bouquet garni, quelques grains de poivre et des petits zestes d'orange.

Le jour même : égoutter les joues de porc et la garniture. Faire dorer la viande dans une cocotte, saupoudrer de curry. La réserver puis faire revenir les carottes et les oignons.

Remettre la viande et la gousse d'ail. Saupoudrer de farine. Ajouter la sauce tomate et le rosé filtré de la marinade. Porter à ébullition.

Mettre dans un plat et enfourner à thermostat 5-6 et laisser cuire 1h30/2h00.

Pour la cuisson au four, préférer un plat à Tajine (ou une cocotte en terre cuite avec couvercle). La viande aura un moelleux incomparable.