

# Recette Gastronomique : Joutes de Porc Confites au Vin Rouge

---

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 joutes de porc parées (nettoyées de leurs nerfs)
- 75 cl de vin rouge corsé (type Bourgogne ou Bordeaux)
- 50 cl de fond de veau brun de qualité
- 2 carottes coupées en brunoise
- 1 oignon jaune ciselé
- 1 poireau (partie blanche uniquement)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 50g de beurre froid
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre
- Sel fin et poivre du moulin

## Matériel nécessaire

- Cocotte en fonte
- Couteau d'office bien aiguisé
- Passoire fine (chinois)
- Papier cuisson (pour le cartouche)
- Cuillère en bois

## Étapes de préparation

- Saisir les joutes de porc à feu vif dans la cocotte avec l'huile jusqu'à obtenir une coloration brune uniforme.
- Ajouter la garniture aromatique (carottes, oignon, poireau) et faire suer pendant 5 minutes.
- Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire de moitié à feu moyen.
- Mouiller avec le fond de veau, ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Poser un papier cuisson directement sur la préparation (cartouche) et couvrir la cocotte.
- Laisser mijoter à feu très doux pendant 3h30 : la viande doit être fondante à la pointe du couteau.

## **Finition et Dressage**

- Retirer délicatement les joues de la cocotte et les réserver au chaud.
- Passer la sauce au chinois en pressant bien les légumes pour extraire les sucs.
- Faire réduire la sauce jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Hors du feu, incorporer le beurre froid en fouettant pour monter la sauce et lui donner de la brillance.
- Napper les joues avec la sauce brillante et servir immédiatement.
- Accompagnement suggéré : purée de céleri-rave montée à la crème ou légumes racines glacés.