

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Daube revisitée de Joue de porc



Imprimer

Commenter

Préparation: **30**

Ingrédients

4

- 3 carottes
- 2 oignons
- 800 g de joue de porc bio coupée en petits morceaux
- 2 gousses d'ail
- 400 ml de vin rouge (de bière, ou de cidre)
- 2 c à s d'huile d'olive
- Herbes de Provence

- Laurier

1. Remplir la cuve du Vitaliseur d'1/3 et porter à ébullition.
2. Eplucher et couper les carottes et oignons. Les mettre dans le tamis du Vitaliseur avec les morceaux de joue de porc. Cuire 20 minutes.
3. Dans la soupière du Vitaliseur, mettre l'ail coupé, les herbes de Provence et l'huile d'olive. Retirer le tamis et déposer la soupière sur la cuve. Cuire 5 minutes.
4. Verser le contenu du tamis, le vin rouge et le laurier dans la soupière du Vitaliseur, sans la retirer du feu. Laisser cuire 2h - 2h30 à feu moyen (il faut que l'eau de la cuve fremisse). Plus le temps de cuisson est long, plus la viande est tendre.
5. Ne pas oublier de vérifier le niveau d'eau dans la cuve.

Ce plat populaire est économique et très simple à réaliser. De plus, la viande est toujours tendre et savoureuse. Quant à la bière et au cidre qui peuvent remplacer le vin rouge, ils donnent un goût plus sucré et chaleureux !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)