



Potée de joues de porc au potiron grillé



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de joue de porc
sel et poivre
beurre
2 oignons (émincés)
1 bouteille de Leffe brune
2 1/2 décilitres de fond de bœuf (Bon Fon bio)
2 feuilles de laurier
3 branches de thym
2 clous de girofle
1 tranche de pain d'épices
1 de potiron (petit)
1 ail
huile d'olive
3 branches de romarin

Méthode de préparation

- 1.** Tamponnez les joues de porc pour les sécher et assaisonnez-les avec du poivre et du sel.
- 2.** Faites fondre du beurre dans une sauteuse à fond épais. Faites-y colorer les joues de porc et retirez-les de la sauteuse.
- 3.** Faites-y dorer les oignons. Ajoutez la viande (avec son jus). Versez par dessus la Leffe et le fond.
- 4.** Assaisonnez avec le laurier, la moitié du thym, le clou de girofle et le pain d'épices.
- 5.** Placez le couvercle sur la sauteuse et laissez cuire ± 2 h 30 à feu doux.



- 6.** Coupez le potiron en deux et retirez les graines. Coupez-le ensuite en morceaux. Il n'est pas nécessaire de le peler, il sera plus facile de le faire une fois le potiron cuit.
- 7.** Répartissez les morceaux de potiron dans une lèche-frite et arrosez généreusement d'huile d'olive.
- 8.** Coupez la gousse d'ail en deux et ajoutez-la, ainsi que quelques branches de thym et de romarin.
- 9.** Salez et poivrez selon votre goût. Faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 10.** Épluchez les morceaux de potiron et disposez-les à côté des joues de porc.