Hochepot aux joues de porc

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 l de bouillon de légumes
beurre
2 oignons (pelés et grossièrement hachés)
700 grammes de légumes pour hochepot
800 grammes de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)
3 brins de thym
2 feuilles de laurier
sel et poivre
800 grammes de joues de porc (dégraissées)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 160 °C.**
2. **Faites chauffer le bouillon de légumes.**
3. **Faites fondre le beurre dans une casserole résistante au four et faites-y revenir l'oignon.**
4. **Ajoutez les légumes pour hochepot et les pommes de terre. Assaisonnez avec du thym, du laurier, du sel et du poivre.**
5. **Recouvrez de bouillon chaud.**
6. **Salez et poivrez les joues de porc.**
7. **Placez-les dans la casserole avec les légumes. Laissez mijoter à couvert pendant 2 à 3 h dans le four préchauffé. Après une heure et demie, ôtez le couvercle pour que le liquide puisse réduire.**
8. **Sortez la casserole du four et secouez-la pour que les pommes de terre, la viande et les légumes se mélangent bien.**