



Ragoût de joues de porc et purée à la truffe



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de joue de porc
sel et poivre
100 grammes de beurre
3 oignons (en rondelles)
2 petites bouteilles bière (Leffe blonde)
2 feuilles de laurier
3 brins de thym
5 décilitres de fond de bœuf (en bocal)
1 tranche de pain
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
500 grammes de champignons (petits)
1 cuillère à soupe de sirop de liège
1 1/2 kilogrammes de pommes de terre (farineuses)
5 décilitres de lait
noix de muscade
1 1/2 cuillères à soupe d'huile de truffe
3 jeunes oignons (émincés)
1 bouquet ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les joues de porc et coupez-les en deux. Salez et poivrez. Dans une marmite à fond épais (type Le Creuset), laissez fondre la moitié du beurre. Faites-y joliment dorer les joues de porc, en trois fournées. Retirez-les de la marmite avant de cuire la fournée suivante.
- 2.** Puis, dans la même marmite, dans la même matière grasse, faites légèrement revenir les oignons. Remettez toute la viande dans la marmite et arrosez de bière.
- 3.** Ajoutez le laurier et le thym, salez et poivrez.



- 4.** Arrosez de fond de bœuf et portez à ébullition. Versez éventuellement un peu d'eau, toute la viande doit être immergée.
- 5.** Ajoutez la tranche de pain tartinée de moutarde.
- 6.** Couvrez la marmite et laissez mijoter à feu très doux pendant trois heures. Ou enfournez la marmite avec couvercle dans un four préchauffé à 150 °C et laissez cuire pendant 3 heures. Remuez bien le tout à mi-cuisson.
- 7.** Ajoutez les champignons nettoyés et le sirop de Liège. Laissez mijoter sans couvercle pendant une demi-heure de plus pour bien laisser réduire la sauce.
- 8.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Laissez la vapeur s'évacuer, puis ajoutez le lait, le reste du beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Écrasez bien.
- 9.** Arrosez d'huile de truffe et mélangez bien la purée. Ajoutez éventuellement un peu de lait ou de beurre pour obtenir une purée onctueuse.
- 10.** Accompagnez-en les joues de porc. Garnissez-les de jeunes oignons et de ciboulette.