

# La Recette de Geneviève



## JOUES DE PORC AU CIDRE

**Ingrédients** : pour 4 personnes

1 kg 100 de joues de porc ; 0,75 l de cidre brut ; 1 bouquet garni (thym laurier persil) ;  
2 cuillères à soupe de moutarde ; 50 g de farine ; 5 cl du huile d'olive ;  
1 pied de céleri branche (500 g) ; 4 pommes de terre ; 1 cuillère à soupe de persil ciselé ; sel ;  
poivre

**Matériel** : De préférence une cocotte en fonte.

**Opérations** :

1. Préparer tous les légumes :
  - Éplucher le pied de céleri, laver, couper en tronçons.
  - Laver et ficeler le bouquet garni.
  - Éplucher, laver et couper les pommes de terre en gros cubes et les réserver dans l'eau.
  - Laver quelques brins de persil, les essuyer, ciseler et les réserver au frais.
2. Saler, poivrer, fariner les joues.
3. Chauffer l'huile, et saisir les joues jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Ajouter le cidre, la moutarde, le bouquet.
5. Faire mijoter à couvert, pendant 1h30.
6. Ajouter le céleri et les pommes de terre et poursuivre la cuisson 30 à 40 minutes.  
Vérifier en piquant la texture des légumes.
7. Compléter l'assaisonnement si besoin, et parsemer de persil avant de servir.

Bon appétit.