

Joues de porc au lait de coco

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 à 45 minutes

Ingrédients.

- 8 joues de porc
- 2 oignons jaunes
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de fond de veau
- 20 g de gingembre frais épluché et râpé ou à défaut du gingembre en poudre.
- 5 filaments de safran
- 1 petite boîte de lait de coco
- 6 grandes feuilles de basilic frais ciselées ou à défaut du basilic congelé ou déshydraté.
- sel et poivre

Préparation

Pelez et émincez les oignons, les échalotes et l'ail, puis faites-les revenir 3 min dans une cocotte, avec l'huile d'olive.

Salez et poivrez et mélangez.

Ajoutez les joues de porc et faites-les dorer de tous les côtés.

Une fois les joues dorées, couvrez-les d'eau et ajoutez le fond de veau, le gingembre et les filaments de safran et mélangez.

Laissez cuire pendant 20 min, à couvert et à feu moyen.

Préchauffez le four th 5 (150°).

Enlevez les joues de porc de la poêle et disposez-les sur une assiette. Ajoutez le lait de coco et le basilic à la sauce et mélangez. Laissez cuire 2 min puis mixez la sauce.

Remettez les joues de porc dans la cocotte avec la sauce, mélangez et couvrez.

Placez la cocotte au four et laissez cuire 20 min.