

## Joues de porc au cidre

Pour 4 personnes

2 belles pommes rustiques type boskoop ou reine des reinettes

8 petites pommes de terre type ratte

1 oignon

25 g de beurre ½ sel

1 c. à soupe d'huile de pépin de raisin

de 12 à 16 joues de porc

1 c. à soupe de farine

quelques brins de persil

1 bouteille de cidre bouché

sel et poivre

1 – Pelez les pommes. Otez-en le cœur et coupez-les en quartiers.

2 \_ Lavez les pommes de terre.

3 \_ Epluchez et émincez l'oignon.

4 \_ Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte. Faites-y revenir, les uns après les autres, l'oignon, les pommes et les joues de porc sur toutes leurs faces. Remettez l'oignon dans la cocotte. Saupoudrez de farine. Salez et poivrez.

5 \_ Recouvrez de cidre. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 mn.

6 \_ Ajoutez les pommes de terre et le persil et cuire à nouveau 30 mn.

7 \_ Ajoutez les pommes et faire cuire encore 30 mn. ( c'est suffisant car elles ont tendance à se défaire si on les laisse trop longtemps mijoter)

7 \_ Retirez le persil. Servez sans attendre.