

recette écomiam

JOUES DE PORC AU CIDRE



4 pers.



15 min



2h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 600g de joues de porc décongelées écomiam
- 150g de lardons fumés supérieurs surgelés écomiam
- 250g d'oignons rouges émincés surgelés écomiam

Épicerie / Marché

- 50 cl de cidre
- 3 càs de fécule de maïs
- 3 càs d'huile d'olive

Préparation

- Faites revenir les oignons rouges dans l'huile d'olive.
- Ajoutez les lardons, puis les joues de porc.
- Laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Saupoudrez avec la fécule de maïs, mélangez bien.
- Versez le cidre.
- Salez et poivrez, mélangez.
- Laissez mijoter à feu doux environ 1h45 à couvert, en remuant de temps en temps.

Bon appétit !