

DaubINETTE de joues de porc



Pour trois personnes

- 5 joues de porc
- 1 boîte de tomates pelées (ou de chair de tomates)
- 500 ml de vin blanc sec mais parfumé (muscat sec pour moi)
- 1 boîte d'olives vertes dénoyautées de 185 g
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 petite cuillère de bicarbonate alimentaire

L'avant-veille, verser le vin dans un saladier ou plat creux. Ajouter la feuille de laurier et le thym, quelques tours de moulin à poivre et un peu de sel. Déposer les joues de porc dans le plat, filmer et laisser mariner au frigo au moins une nuit.

La veille (ou le jour J si on ne peut pas faire autrement).

Dans une marmite qui va au four, faire revenir l'oignon émincé dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Lorsque l'oignon commence à dorer, mettre les joues de porc égouttées et faire dorer sur toutes les faces.

Quand la viande est bien dorée, verser la marinade filtrée et porter à ébullition. Laisser bouillonner une minute, puis baisser la source de chaleur et ajouter les tomates. Mélanger, ajouter les olives, couvrir et enfourner à 160°C pour trois heures.

Au bout de ce temps de cuisson, goûter et si la sauce est trop acide, ajouter une petite cuillère à café de bicarbonate. Si la sauce a trop épaissi, on peut ajouter un peu d'eau. Rectifier également en sel et poivre si nécessaire.

Couvrir et faire à nouveau chauffer une dizaine de minutes.

Servir avec une écrasée de pommes de terres, des pâtes fraîches, du riz, du couscous...