



# Effiloché de joues de porc

## Ingrédients

- 100g de joues de porc
- 1 c.à.s de gelée de piment d'Espelette
- 1 citron vert
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 btl de vin rouge Rioja
- Ciboulette
- Huile d'olive
- 100g de beurre
- 1 carotte épluchée
- 3 oignons
- Celeri branche
- Farine

## Préparation

### Cuisson de la viande

1. Parer les joues du gras superflu
2. Singer la viande,
3. Dans un mélange d'huile et de beurre, dans une cocotte, faire revenir et colorer la viande
4. Une fois toutes les faces bien colorées, retirer les morceaux de viande
5. La remplacer par la garniture aromatique, puis la faire colorer
6. Remettre la viande sur la garniture
7. Mouiller à hauteur avec du vin rouge
8. Laisser cuire à feu doux pendant minimum 2h30
9. Récupérer les morceaux de joues, attendre qu'ils soient tièdes
10. Effiloche les morceaux à la main

### Assaisonnement de l'effiloché

1. Sur feu très doux, faire fondre doucement la gelée de piment d'Espelette dans une casserole
2. Une fois fondue, ajouter votre effiloché pour le réchauffer
3. Ajouter une pincée de sel, 2 c.à.c d'oignon rouge ciselé
4. Mélanger doucement
5. Hors du feu, ajouter un quart de citron vert pressé et un peu de ciboulette
6. Servez la préparation tiède dans un emporte-pièce, avec de la salade roquette

*Bon appetit !*