

# Joues de porc Marengo

Pour 4 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
VIANDE				Préparation et cuisson : 1h15
joues de porc	Kg	0,800		*Éplucher et émincer les oignons et l'ail.
LEGUMES				*Dans un cocotte, faire dorer les joues de porc dans l'huile d'olive ; ajouter les oignons et l'ail haché puis la farine en remuant.
oignons	U	2,000		
gousse d'ail	U	1,000		
purée de tomates	cui sou	2,000		*Ajouter le vin blanc, la purée de tomates et le bouquet garni (persil, thym, laurier) ; saler et poivrer.
EPICERIE				*Laisser mijoter à couvert pendant une heure. Servir bien chaud.
huile d'olive	cui sou	3,000		
farine	Kg	0,030		
vin blanc sec	Cl	20,000		
bouquet garni	PM			
sel, poivre	PM			