



Hochepot aux joues de porc



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 l de bouillon de légumes

beurre

2 oignons (pelés et grossièrement hachés)

700 grammes de légumes pour hochepot

800 grammes de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)

3 brins de thym

2 feuilles de laurier

sel et poivre

800 grammes de joues de porc (dégraissées)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 160 °C.
- 2.** Faites chauffer le bouillon de légumes.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une casserole résistante au four et faites-y revenir l'oignon.
- 4.** Ajoutez les légumes pour hochepot et les pommes de terre. Assaisonnez avec du thym, du laurier, du sel et du poivre.
- 5.** Recouvrez de bouillon chaud.
- 6.** Salez et poivrez les joues de porc.
- 7.** Placez-les dans la casserole avec les légumes. Laissez mijoter à couvert pendant 2 à 3 h dans le four préchauffé. Après une heure et demie, ôtez le couvercle pour que le liquide puisse réduire.
- 8.** Sortez la casserole du four et secouez-la pour que les pommes de terre, la viande et les légumes se mélangent bien.