Potée de joues de porc au potiron grillé

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrediënten

1 kilogramme de joue de porc
sel et poivre
beurre
2 oignons (émincés)
1 bouteille de Leffe brune
2 1⁄2 décilitres de fond de bœuf (Bon Fon bio)
2 feuilles de laurier
3 branches de thym
2 clous de girofle
1 tranche de pain d’épices
1 de potiron (petit)
1 ail
huile d'olive
3 branches de romarin

Bereidingswijze

1. **Tamponnez les joues de porc pour les sécher et assaisonnez-les avec du poivre et du sel.**
2. **Faites fondre du beurre dans une sauteuse à fond épais. Faites-y colorer les joues de porc et retirez-les de la sauteuse.**
3. **Faites-y dorer les oignons. Ajoutez la viande (avec son jus). Versez par dessus la Leffe et le fond.**
4. **Assaisonnez avec le laurier, la moitié du thym, le clou de girofle et le pain d’épices.**
5. **Placez le couvercle sur la sauteuse et laissez cuire ± 2 h 30 à feu doux.**

6. **Coupez le potiron en deux et retirez les graines. Coupez-le ensuite en morceaux. Il n’est pas nécessaire de le peler, il sera plus facile de le faire une fois le potiron cuit.**

7. **Répartissez les morceaux de potiron dans une lèche-frite et arrosez généreusement d’huile d’olive.**

8. **Coupez la gousse d’ail en deux et ajoutez-la, ainsi que quelques branches de thym et de romarin.**

9. **Salez et poivrez selon votre goût. Faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**

10. **Épluchez les morceaux de potiron et disposez-les à côté des joues de porc.**