

Joue de porc à la mandarine et aux deux citrons

Ingrédients :

4 joues de porc
1 citron jaune
1 citron vert
2 mandarines
1 oignon
1 échalote
2 cuillères à soupe de miel
8 cl de sauce soja
1 noix de saveur de veau diluée dans 60 cl d'eau
1 cuillère à café de thym
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée

Préparation :

Faire dorer les joues de porc dans l'huile d'olive chaude sur toutes les faces.
Réserver.

Dans la sauteuse faire revenir l'oignon et l'échalote détaillés en petits morceaux.

Prélever le zeste des citrons et des mandarines, les couper en petits bâtonnets.

Lorsque le mélange oignon-échalote est bien roussi, rajouter les zestes, la noix de saveur et l'eau. Remettre les joues et le thym dans la sauteuse. Laisser mijoter à feu doux 2 heures. Les joues doivent être très tendres.
Réserver la viande, faire réduire la sauce 15 minutes.

Presser les agrumes : les mandarines, le citron, le citron vert.

Mettre le jus dans une casserole avec la gousse d'ail écrasée, faire réduire 5 minutes.

Ajouter le miel. Faire réduire 5 minutes.

Ajouter la sauce soja. Mélanger à la première sauce.

Servir les joues nappées de ce mélange.

J'ai servi ce plat accompagné de tagliatelles de courgettes blanchies 5 minutes dans l'eau bouillante salée.