

Noix de joues de porc confites à la graisse de canard, sauce bourguignonne

Pour 6 personnes

12 noix de joues de porc
1 kg de gros sel
500 gr de sucre en poudre
1 grosse cuillère de poivre mignonnette
1 kg de graisse de canard
0,500 gr de lardons fumés
0,250 gr de carottes
0,250 gr d'oignons
50 cl de vin rouge
1 cube de bouillon de boeuf
1 cuillère de farine
sel / poivre

Préparation de la marinade

- ? Mélanger le gros sel et le sucre et le poivre pour faire la marinade.
- ? Frotter les noix de joues de porc avec ce mélange ci-dessus, les recouvrir ensuite totalement de la marinade
- ? Conserver au froid pendant 12 heures
- ? Au bout de 12 heures les rincer abondamment à l'eau claire
- ? Les éponger à l'aide d'un papier absorbant
- ? Faire fondre la graisse de canard et y plonger les noix
- ? Laisser cuire à feu doux pendant 3 heures (sans faire bouillir)

? Sauce bourguignonne

- ? Eplucher les carottes et les oignons, les tailler en petits dés (brunoise)
- ? Faire revenir cette brunoise dans une cocotte en fonte (ou autre avec couvercle) dans un peu de graisse de canard et mettre de côté.
- ? faire dorer les lardons, rajouter la brunoise, saupoudrer d'une cuillère de farine et mélanger le tout afin de faire cuire la farine qui servira de liant pour la sauce
- ? déglacer le tout avec le vin rouge et un cube de bouillon de boeuf y ajouter ½ litre d'eau
- ? laisser cuire 20 minutes, plonger les noix dans la sauce
- ? mettre à cuire 30 minutes à couvert dans un four à 160°C

(servir avec des pâtes fraîches ou pommes vapeur)