



Elvea, L'Italie chez vous

Joues de porc au vin chaud (glühwein) et à la tomate



Ingrédients pour Personnes

500 g de	joues de porc
200 ml de	glühwein
1 cuillère à soupe de	de cassonade
1	bâton de cannelle
300 ml de	bouillon de boeuf
1 noix de	beurre
2 cuillères à soupe de	farine
2 cuillères à soupe de	concentré de tomates d'Elvea ou Elvea Pomo e legumi
1 gousse d'	ail
	bouquet garni (laurier, thym,...)
400 g de	Elvea Pelati
	poivre
	sel
1 cuillère à soupe de	maizena
3 cuillères à soupe de	eau

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une grande casserole.
2. Saler et poivrer les joues de porc et les faire revenir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Couper l'oignon et l'ail en fines rondelles et les ajouter. Réduisez le feu et faites frire doucement. Assaisonner avec du sel et du poivre.
4. Ajouter la farine, laisser frire pendant 1 minute. Ajouter la purée de tomates et la cassonade. Déglacer avec le glühwein.
5. Ajoutez le bouillon, le bouquet garni, la cannelle et les tomates pelati. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre. En fonction de la qualité, cela prendra environ 90 minutes. Mélangez la fécule de maïs sous l'eau et ajoutez-la à la sauce à la fin pour épaissir votre sauce. Servir.

Info recette: The Messy Chef

