

## Noisettes de joues de porc roussi aux cinq épices

Les ingrédients pour 4 personnes :

### Pour la marinade à faire la veille :

1 oignon  
2 gousses d'ail  
2 c à s de vinaigre de vin  
2 c à s d'huile  
1 pointe de cumin  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

1 kg de joues de porc  
3 échalotes  
3 c à s d'huile d'arachide  
3 gousses d'ail  
1 brin de thym  
2 brins de persil plat  
3 brins de coriandre  
3 clous de girofle  
1/2 c à c de 4 épices  
1/2 c à s de graines de cumin  
1/2 c à c de fenugrec  
1 c à s d'arôme Patrelle  
2 c à s de fond de volaille  
1 piment antillais entier  
Sel et poivre

**La veille** couper chaque joue de porc en 2 . Les mettre dans un saladier et ajouter l'ail et l'oignon pelés et hachés, le cumin, l'huile, le vinaigre et sel poivre. Bien mélanger, couvrir d'un film et réserver au frais 24 h.

**Le lendemain**, dans une cocotte faire chauffer l'huile et saisir les morceaux de joues de porc pendant 10 mn en remuant constamment. Ajouter ensuite l'arôme Patrelle et bien mélanger.

Hacher les échalotes, l'ail, ciseler la coriandre et le persil, ainsi que le thym. Les ajouter dans la cocotte et bien remuer pendant 15 mn en arrosant de temps en temps avec un tout petit peu d'eau.

Ajouter les épices, couvrir d'eau et cuire 20 mn à feu moyen en mettant le couvercle de la cocotte seulement au 3/4 pour que la sauce épaississe.

Diluer le fond de volaille dans un peu d'eau et l'ajouter dans la cocotte. Vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer si nécessaire. Remuer puis mettre le piment surtout sans l'éclater. Finir la cuisson à feu très doux 10 mn. La sauce doit être onctueuse et parfumée.

En fin de cuisson retirer le piment, séparer la viande de la sauce et passer cette dernière au chinois.

Dresser la viande dans les assiettes et napper de sauce.