**Joues de porc avec sauce crème moutarde**

**joues de porc
huile d'olive
farine fluide
poireau
céleri
oignon
ail
thym
persil séché
fond blanc de veau
vin blanc
crème
extrait de viande
moutarde en grain
sel et poivre
ciboulette**

Enfarinez les joues de porc et faites-les frire dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous côtés. Mettez-les dans une cocotte en fonte.

Coupez l'oignon, le poireau et le céleri en brunoise et faites revenir ce mélange dans quelques cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez quelques gousses d'ail écrasées. Ajoutez cette préparation aux joues dans la cocotte.

Ajouter le fond blanc de veau et le vin blanc en quantités égales. La viande doit être immergée. Assaisonnez avec quelques feuilles de laurier, du thym frais haché et du persil séché.

Laissez ce ragoût mijoter pendant environ deux heures à feu doux avec le couvercle à moitié fermé. Vérifiez si les joues sont cuites. Si c'est le cas, sortez-les de la marmite et gardez-les couverts, au chaud.

Passez au tamis et conservez le liquide de cuisson. Portez à ébullition et laissez réduire de 2/3. Ajoutez la crème et la moutarde en grain selon votre goût. Réduisez encore, ajoutez un trait d'extrait de viande (OXO) et épaississez la sauce si nécessaire.

**Dans l'assiette**. Trois joues de porc par personne, nappées de sauce et accompagnées de légumes de saison au choix et d'une préparation de pommes de terre comme les croquettes. Terminez avec de la ciboulette hachée.