

Daube de Joints de porc " à ma façon"

Pour 8 personnes

16 joints de porc parés

200g de lardons

3 carottes

2 beaux oignons

2 gousses d'ail

1 bouteille de vin rouge corsé+ 25cl de bouillon de volaille

1 bouquet garni (Thym, laurier persil)

Cognac ou armagnac

Sel poivre+ une pincée de 4 épices

3 -4 carrés de chocolat noir 70 pour cent de cacao de préférence.

Pruneaux (option)

Idéal à faire 2 jours d'avance et :

Temps de cuisson 3 heures **minimum**: pour ma part je fais cuire 2 heures 2 jours avant de le consommer, une heure supplémentaire le lendemain et encore une heure le surlendemain (lorsqu'on le consomme).

Cette recette se congèle très bien: dans ce cas-là on fera cuire une heure de moins et on le laisse cuire encore une heure après décongélation.

Dans une grande cocotte en fonte faire chauffer la matière grasse de votre choix et y faire suer les lardons et les oignons, puis réserver.

Faire dorer les joints de porc, ajouter les lardons et les oignons et le bouquet garni, puis flamber avec l'alcool de votre choix.

Saupoudrer largement la viande de farine et mouiller avec le vin (que vous aurez fait bouillir pour éliminer l'alcool) et le bouillon.

Mettre les carottes coupées en rondelles et l'ail.

+ sel, poivre, 4 épices (le « 4 épices » n'est pas obligatoire).

Faire cuire à petit feu le temps indiqué.

Au début de la dernière heure de cuisson, délayer le chocolat dans le jus.

Il est possible à ce moment-là d'ajouter des pruneaux.

Servir avec des pâtes ou une purée de patates douces ou de pommes de terre.....etc

Nb: surveiller la cuisson de manière à ce que la viande soit toujours couverte. Si nécessaire, compléter le liquide manquant **par du bouillon, mais jamais par du vin.**

Les idées de mon Hans'Yclopédie de la gastronomie.

CAKE CAROTTES et FRUITS SECS

Préparation :20mn Cuisson :1h15mn Facile Pas cher

Pour 4 personnes

<u>Sirop</u> :	50g de sucre	20cl d'eau
	6 figues séchées	6 pruneaux
<u>Cake</u> :	300g de carottes	3 œufs Sel
	150g de sucre roux	80g de farine
	50g de maïzéna	1 sachet de levure chimique
	50g de beurre fondu	2cl d'huile d'olive
	Vanille en poudre	1 poignée d'amandes effilées

Technique

- 1- Préparer le sirop en faisant bouillir le sucre et 20cl d'eau, puis ajouter les fruits secs et les laisser gonfler pendant 2h
- 2- Faire cuire les carottes dans 1l d'eau pendant 30mn, puis les écraser directement avec le presse-purée
- 3- Dans un saladier, mélanger la farine, la maïzéna, le sel, la levure et le sucre. Puis ajouter les œufs ; bien fouetter le tout, incorporer ensuite les carottes écrasées, l'huile d'olive, le beurre fondu et la vanille. Mélanger et verser dans un moule à cake
- 4- Déposer les fruits secs sur la pâte en les enfonçant légèrement. Parsemer d'amandes effilées
- 5- - Faire cuire 40mn à 170° ou th5