

JOUES DE PORC A LA PROVENÇALE

Ingrédients pour 5 personnes :

- Huile d'olive
- 10 joues de porc
- 25 cl de vin blanc
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 3 poivrons (vert – rouge – jaune)
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 50 cl de fond de veau
- Sel, poivre

Faire revenir les joues dans l'huile.

Ajoutez les légumes, le concentré de tomates, le vin et le fond de veau.

Cuire environ 1 h 30.