

# Joues de porc *aux champignons et crème de paprika*

Pour 4 personnes :

800 g de joues de porc

*(compter 2 à 3 joues par personnes, selon la taille)*

200 g de champignons de Paris *(en boîte, ici)*

1 oignon

2 CC de paprika fumé

5 cl de vin blanc

100 g de lardons fumés

1 cube de bouillon de volaille

30 cl d'eau

4 CS de crème fraîche

Huile



\*\*\*\*\*

- Parer les joues de porc, en ôtant le maximum de partie blanche, peu agréable en bouche. Faire revenir la viande dans une cocotte, avec un peu d'huile d'olive et une fois qu'elle commence à colorer, ajouter les oignons ciselés et les lardons.
- Laisser revenir le tout, une dizaine de minutes.
- Mouiller avec le vin blanc, saupoudrer avec le paprika fumé, bien mélanger et incorporer les champignons. Laisser cuire encore 10 minutes.
- Diluer le cube de bouillon dans 30 cl d'eau et verser dans la cocotte. Mélanger, couvrir et laisser mijoter à tout petit feu, pendant 1h30.
- Incorporer la crème dans la sauce, bien mélanger à la cuillère en bois et servir.

