



Joues de porc à la citronnelle

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 1,2 kg de joues de porc
- 3 bâtons de citronnelle
- 400 ml d'eau bouillante
- 1 cube de jus de rôti
- 4 càs de sauce soja
- 5 pièces d'anis étoilé
- 2 càs de miel
- 5 tours de poivre du moulin
- 20 g de beurre

Fendre les bâtons de citronnelle dans la longueur et écraser le bulbe avec le plat du couteau pour que la citronnelle libère son arôme pendant la cuisson. Poser les bâtons dans le fond de la mijoteuse, ainsi que l'anis étoilé.

Faire revenir les joues de porc dans une poêle chaude avec le beurre. Faire dorer environ 7 minutes sur toutes les faces.

Transférer dans la mijoteuse.

Dissoudre le cube de jus de rôti dans l'eau bouillante. Ajouter le miel et la sauce soja et verser ce jus sur la viande. Poivrer.

Laisser mijoter 5h30 sur low.