

JOUES DE PORC AU CHORIZO

Ingrédients : *Pour 2 personnes*

- 250 g de joue de porc
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates bien mûres
- 150 g de chorizo doux
- 2 c. à c. de piment d'Espelette ou une pincée de poivre moulu
- 1 aubergine
- ½ c. à café de curcuma
- 20 cl de vin blanc
- Huile
- Sel



Préparation :

- Faire dorer les joues de porc dans l'huile.
- Ajouter les oignons ciselés, 2 gousses d'ail écrasées, puis les tomates coupées en petits dés, de même pour l'aubergine.
- Ajouter le piment d'Espelette, le curcuma, le sel, le chorizo dégraissé en gros cubes, le vin blanc et 50 cl d'eau.
- Cuire 2h30.