



Porc

# Joue de porc au jus d'oranges et poudre de tandoori



**3h15** **15 min** **3h** **0** **783**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer à l'aide d'un couteau les excédents de gras.
- 2 Mettre les joues dans une casserole avec le jus d'orange.
- 3 Éplucher et couper grossièrement l'ail, l'incorporer au mélange.
- 4 Ajouter le gros sel et la poudre tandoori.
- 5 Porter à ébullition puis baisser le feu. Laisser mijoter pendant 3 heures à petit bouillon.

## Étape 2

Préparation de la semoule

- 1 Verser la semoule dans un saladier.
- 2 Ajouter 1.5 fois son volume d'eau chaude et le beurre.
- 3 Mélanger avec une cuillère, saler et laisser gonfler pendant quelques minutes.
- 4 Tailler en dés les abricots secs.
- 5 Éplucher les oignons nouveaux en conservant les fanes.  
Ajouter à la semoule les raisins secs et les abricots secs.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les joutes de porc au jus d'orange

800 g **Joue(s) de porc**  
1 litre(s) **Jus d'orange**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à café **Tandoori**  
1 **Gros sel**

### Ingrédients pour la semoule

200 g **Semoule**  
30 g **Beurre**  
2 **Abricot sec**  
20 g **Raisins secs**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

4 **Oignon(s) nouveau(x)**

- 6 Mélanger.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Retirer les joues de porc du feu.
- 2 A l'aide d'un emporte pièce, disposer la semoule dans l'assiette.
- 3 Dresser les joues sur la semoule et napper de jus.
- 4 Tailler l'oignon nouveau en lamelles, en parsemer sur le plat.