



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Ragoût de joues de porc



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| 800 g de              | joues de porc              |
| 1                     | oignon                     |
| 2 branches de         | céleri                     |
| 1                     | carotte                    |
| 2 gousses d'          | ail                        |
| 1 cuillère à soupe de | ELVEA concentré de tomates |
| 1 filet de            | vin rouge                  |
| 3 branches de         | thym                       |
| 1 cube                | bouillon de boeuf          |
| 1 bouteille           | ELVEA Passata Nature       |
| 300 g de              | spaghetti                  |
|                       | huile d'olive              |
|                       | poivre                     |
|                       | sel                        |
|                       | basilic frais              |
|                       | parmesan (râpé)            |
|                       | chapelure                  |

### Préparation

1. Émincez l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail.
2. Assaisonnez les joues de porc de sel et de poivre, puis faites-les dorer de tous les côtés dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les légumes hachés et faites revenir brièvement avec le concentré de tomate Elvea.
3. Préparez le bouillon avec un cube de bouillon de bœuf.
4. Déglacez avec un filet de vin rouge, puis ajoutez le thym, le bouillon et la passata Elvea. Laissez mijoter à feu doux pendant environ 1 h 30, jusqu'à ce que les joues soient bien tendres.
5. Pendant ce temps, faites cuire les spaghetti. Mettez une partie de la sauce dans une poêle avec une louche d'eau de cuisson des pâtes, incorporez les spaghetti et laissez réduire un peu pour bien lier le tout.
6. Servez avec du basilic frais, du parmesan râpé et de la chapelure croustillante.





*Elvea, L'Italie chez vous*

- Recette et photos de Timon Michiels, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

