



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)

