

## Pie de joues de cochon aux graines de moutarde Carottes et citron confit



### **Pour la croûte :**

1 rouleau de feuilletage, 1 œuf pour la dorure

### **Pour les joues de cochon :**

2kg de joues de cochon, 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, sel,  
2 cuillères de fond de veau en poudre, 2 cuillères de moutarde, 1 citron confit au sel.

### **Pour les carottes :**

12 carottes de couleurs différentes, sel, sucre, beurre

### **Les joues :**

Cuire les joues dans une cocotte avec 3 litres d'eau, les carottes, les oignons et le bouquet garni, un peu de sel et un peu de poivre.

Compter environ 1h30 à petit bouillon. Retirer les joues lorsqu'elles sont fondantes ainsi que les garnitures aromatiques. Réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir 6dl de jus réduit.

Lier avec le fond de veau en poudre. Cuire 10mn et filtrer. La sauce est alors sirupeuse.

Ajouter la moutarde et la peau du citron confit coupée en dés.

### **Les carottes :**

Eplucher les carottes et les couper en bâtonnets de 3cm de long sur 5mm.

Les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel sucre et beurre.

### **Montage de la tourte :**

Placer les joues dans un plat à gratin. Napper de sauce. Couvrir avec les carottes.

Fermer hermétiquement le plat avec une abaisse de feuilletage.

Dorer à l'œuf battu et cuire 20mn au four à 200°.

Servir aussitôt. Il ne reste plus qu'à « casser la croûte ».