



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Joues de porc au vin chaud (glühwein) et à la tomate

### Ingrédients pour Personnes

|                        |   |
|------------------------|---|
| 500 g de               | joues de porc                                       |
| 200 ml de              | gluhwein  |
| 1 cuillère à soupe de  | de cassonade  |
| 1                      | bâton de cannelle                                   |
| 300 ml de              | bouillon de boeuf                                   |
| 1 noix de              | beurre  |
| 2 cuillères à soupe de | farine  |
| 2 cuillères à soupe de | concentré de tomates d'Elvea ou Elvea Pomo e legumi |
| 1 gousse d'            | ail   |
|                        | bouquet garni ( laurier, thym,...)                  |
| 400 g de               | Elvea Pelati  |
|                        | poivre  |
|                        | sel   |
| 1 cuillère à soupe de  | maizena   |
| 3 cuillères à soupe de | eau   |

