

JOUES DE BŒUF

braisée au vin rouge

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Joues de bœuf	6 pièces
Beurre	0,050 kg
Huile	0,05 litre

GARNITURE AROMATIQUE

Oignons	4 pièces
Carottes	2 pièces
Céleri	¼ pied
Bouquet garni	1 pièce
Baies de genièvre	6 pièces
Clous de girofles	4 pièces
Vin rouge	2 litres
Eau	QS
Fond de veau déshydraté	2 c à soupe

FINITION SAUCE

Cacao poudre	QS
Beurre	QS

GARNITURE

Pleurotes	0,400 kg
Fèves	0,400 kg
Oignons grelots	0,200 kg
Lardons fumés	0,200 kg
Dés de céleri	0,200 kg

PROGRESSION

1. Dénerver les joues de bœuf.

2. **Colorer les joues de bœuf au beurre** noisette sur toutes les faces, puis ajouter la garniture aromatique. Faire suer quelques minutes et mouiller au vin rouge et à l'eau, à hauteur. Ajouter le fond en poudre et cuire une heure sur le coin du fourneau. Décanter les joues et les mettre sous vide, puis les mettre à cuire au four vapeur jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

3. Préparer les garnitures

- ✓ Faire sauter les pleurotes
- ✓ Cuire à l'anglaise les fèves
- ✓ Tailler et sauter les lardons au beurre
- ✓ Tailler le céleri en petits dés et sauter au beurre.
- ✓ Glacer les oignons grelots à brun.

Mélanger toutes les garnitures ensemble une fois cuites et maintenir au chaud.

4. **Cuire le jus de cuisson des joues**, chinoiser et réduire jusqu'à ce qu'il soit bien nappant, ajouter un peu de cacao pour faire briller la sauce et pour atténuer l'amertume. Rectifier l'assaisonnement et monter au beurre.

5. **Dresser le tout harmonieusement** avec la garniture autour.