

# Joue de Boeuf à la vigneronne

La joue de bœuf est un morceau très tendre et moelleux. Confit longuement dans une sauce à base de vin rouge, c'est encore meilleur. Plus c'est long, plus c'est bon !

## Ingrédients

pour 4 personnes

Pour la joue :

- 1,2 kg de joue de Bœuf
- 5 cl Huile d'olive
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- Thym
- Laurier
- 3 gousses d'ail
- Persil plat
- Sel & Poivre du moulin
- 1 l de vin rouge corsé
- 1 c. à s. de farine

Pour la garniture :

- 200 g de panais
- 200 g de potimarron
- 200 g de champignon de Paris
- 3 cl d'huile d'olive

## Recette

Préparez les légumes : coupez le céleri branche, épluchez l'oignon et coupez-le en grosses lamelles. Épluchez la carotte et détaillez-la en tranches épaisses.

Parez les joues de bœuf et salez-les. Faites-les colorer fortement dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la farine puis le céleri, l'oignon et les carottes. Versez le vin rouge et portez le tout à ébullition, puis ajoutez le thym, le laurier et l'ail en chemise. Laissez cuire la joue pendant 3 heures à feu très doux avec un couvercle.

Pendant que la joue cuit, détaillez en cube le panais et le potimarron. Coupez en 4 les champignons. Dans une poêle, faites-les sauter à feu vif avec un filet d'huile d'olive.

Vérifiez la cuisson des joues et sortez-les de leur jus de cuisson. Faites réduire le jus de cuisson pour obtenir une consistance nappante et mixer la sauce. Passez au chinois la sauce et versez la sur les joues.

Ajoutez la garniture panais, potimarron, champignon sur les joues. Parsemez de persil plat ciselé et servez aussitôt.



vous pouvez remplacer la joue par du paleron ou de la macreuse. N'hésitez pas à réchauffer le plat, il n'en sera que meilleur le lendemain



*Retrouvez cette recette dans nos restaurants !*

www. **750g** *La table* .com