

Brandade de joue de bœuf aux haricots

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de joue de bœuf
3 clous de girofles
1 oignon
1 carotte
1 poireau
1 branche de céleri
1 bouquet garni
Gros sel
450 g de haricots congelés (j'ai pris des cocos de Paimpol)
Bouillon de viande en quantité nécessaire
7,5 cl d'huile d'olive
3 gousses d'ail
6 filets d'anchois à l'huile
10-15 cl de lait environ
2 c à s de parmesan

Porter 2 l d'eau à ébullition et y plonger la joue de bœuf. Réchauffer et écumer. Ajouter 1 c à s de gros sel, 5 grains de poivre, l'oignon piqué des clous de girofle, la carotte épluchée et coupée en morceaux, le poireau nettoyé et coupé en 3, la branche de céleri coupée en tronçons et le bouquet garni. Laisser mijoter à frémissements 3 h.

Recouvrir les haricots surgelés de bouillon de viande dans une casserole, les cuire 30 mn (50 mn pour moi), vérifier la cuisson et les égoutter. Les mixer. Écraser finement les filets d'anchois et ajouter les gousses d'ail hachées.

Mettre la purée de haricots dans une casserole et la chauffer 2 mn à feu vif, ajouter ail et anchois ainsi que l'huile d'olive et un peu de lait pour la détendre. Remettre un peu de lait si nécessaire et vérifier l'assaisonnement.

Une fois la joue de bœuf cuite l'égoutter et l'effiloche dans un plat à gratin. Assaisonner. Recouvrir de la purée de haricots et saupoudrer de parmesan. Faire gratiner sous le grill du four 10 mn environ.

Vin conseillé : un Bandol rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>