

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

JOUES DE BOEUF AU PAIN D'ÉPICES

Pour 4 à 5 personnes :

1kg joues de boeuf coupées en cubes - 6 tranches de pain d'épices - 2 oignons - 1 càs farine - 1 litre de bière brune - 1 càs fond de volaille (gel) - 6 baies de genièvre - 1 càs cassonade - sel - poivre - huile de pépins de raisins ou tournesol - 2 càs moutarde Savora -

Retirer la croûte des tranches de pain d'épices et le couper en cubes. Éplucher et émincer les oignons. Dans une grande cocotte saisir à feu vif dans l'huile les cubes de joues. Ajouter les oignons, laisser cuire 3 minutes. Saupoudrer la farine et ajouter la cassonade, laisser cuire à feu moyen 2 minutes. Verser la bière. Porter à ébullition, laisser bouillir 2 minutes. Ajouter le fond de volaille, les baies de genièvre légèrement concassées, le pain d'épices. Saler et poivrer. Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu doux 3h00.

Si nécessaire retirer la viande de la cocotte, la déposer dans un plat (gardé au chaud dans le four à 50°) et faire épaissir la sauce. Vérifier l'assaisonnement et ajouter hors du feu la moutarde en fouettant. Remettre la viande dans la sauce et garder au chaud sans faire bouillir.