

BON APPÉTIT ET À LA VÔTRE

Joues de bœuf braisées



Le fait idéal pour un plat braisé

FRANCE/BORDEAUX

2016 Château de Bel-Air
Lalande de Pomerol AOC

SCORE 18/20

Cépage: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Art. 0464416

La Recette

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les joues de bœuf:

1 kg de joues de bœuf

Sel et poivre

Beurre clarifié

80 g de lard fumé

30 g de beurre

80 g de carottes

30 g de céleri rave

30 g de branches de persil

3 oignons rouges (240 g) en gros dés

30 g de concentré de tomates

350 ml de fond de veau brun

150 ml de jus de veau

1 cs de moutarde de Dijon

Pour la marinade

600 ml de vin rouge corsé

100 g de champignons émincés

1 tomate blanchie

6 gousses d'ail

1 feuille de laurier

1 cs de poivre blanc en grains

1 bouquet de thym

Préparation

Retirer les gros tissus conjonctifs externes (tendons), de la viande et laisser les tissus internes. Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Ajouter les joues et placer au frais pendant 48 heures.

Retirer les joues de la marinade, passer la marinade et ses aromates au tamis. Essuyer délicatement la viande, saler, poivrer. Dans une cocotte faire revenir la viande sur toutes ses faces dans le beurre clarifié, en intégrant brièvement les chutes, les tendons, le lard.

Préchauffer le four à 180° C. Retirer les joues de la cocotte, verser la graisse et remplacer par le beurre. Chauffer, ajouter les légumes, faire dorer. Incorporer les oignons, faire brunir légèrement, ajouter le concentré de tomates, cuire 2 mn. Déglacer le tout avec 100 ml de marinade au vin rouge et laisser réduire à sec.

Verser la marinade restante, le fond et le jus de veau. Porter le tout à ébullition, ajouter les assaisonnements de la marinade et incorporer la moutarde. Réintégrer les joues et laisser mijoter pendant 1h ou 2 au four, remuer souvent.

Sortir la viande fondante et réserver au chaud. Passer la sauce au tamis, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Couper les joues de bœuf en tranches et dresser avec la sauce. Selon les goûts, ajouter de la crème fraîche légèrement salée et garnir avec les tranches de lard grillées. Des pâtes, des spätzle ou du chou frisé font merveille avec ce plat.