Joues de bœuf confites au vin rouge, purée maison

Une viande si fondante qu'elle se coupe à la cuillère.

La joue de bœuf est le morceau secret des bouchers : bon marché, pleine de collagène, elle devient d'une tendreté incroyable après une longue cuisson au vin rouge. Avec une purée maison au beurre, c'est un plat de chef pour le prix d'un pot-au-feu.



Pour 3 personnes | Préparation 25 min | Cuisson 3 h 30 | Moyen

Dans votre pack

Noix de joue de bœuf	1 × poche de noix de joue de bœuf (1 kg)
Carottes	300 g
Oignons	150 g
Pomme de terre Monalisa	750 g
Beurre doux de Verneuil	60 g
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Thym	1 botte
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Une bouteille de vin rouge corsé, farine, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre, lait), gluten (farine), sulfites (vin).

La recette

1. Coupez les joues en gros morceaux, farinez-les légèrement et faites-les dorer dans une cocotte.
2. Ajoutez les oignons et les carottes en rondelles, faites revenir 5 minutes.
3. Versez le vin rouge, ajoutez le thym et le laurier, couvrez et laissez cuire 3 h 30 à feu très doux ou au four à 150 °C.
4. Cuisez les pommes de terre et écrasez-les avec le beurre et le lait chaud.
5. Faites réduire la sauce si besoin et servez les joues nappées, avec la purée.

Le mot du marchand

Les joues doivent frémir, jamais bouillir : c'est la patience qui les rend fondantes.

À table avec : *Un Saint-Émilion ou un Madiran.*