

JOUES DE BŒUF AUX ECHALOTES CONFITES



Préparation : 20 min. – cuisson : 2h45

Pour 4 personnes

- * 1 kg de joues de bœuf en morceaux
- * 1 kg d'échalotes traditionnelles
- * 50 cl de vin blanc
- * 1 c. à soupe d'huile
- * 50 g de beurre
- * 1 c. à café de sucre en poudre
- * Sel, poivre

1. Chauffez l'huile et 25 g de beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de joue de bœuf. Faites-les revenir 5 min. puis retirez-les avec une écumoire.
2. Jetez la graisse. Remplacez-la par le reste de beurre. Ajoutez les échalotes pelées. Faites-les revenir 5 min à feu doux. Salez, poivrez et saupoudrez-les de sucre. Remettez la viande dans la cocotte. Versez le vin blanc à mi-hauteur. Portez à ébullition. Couvrez. Laissez cuire 2h30 à feu très doux.
3. Au terme de la cuisson, le jus doit être court et sirupeux. Au besoin, faites-le bouillir et réduire, cocotte découverte. Servez chaud, idéalement accompagné de pâtes fraîches.

Boisson :

Un cru de Beaujolais ou un gamay de Touraine.

Double avantage pour cette pièce de bœuf à braiser, les joues de bœufs : son prix et son moelleux incroyable.