

Joue de boeuf braisée au madiran



Note de la recette : 4.5/5

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté:

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 h 30

Ingédients

- 1,5 kg de joue de bœuf du Bourbonnais IGP
- 75 cl de madiran
- 20 cl de fond de veau
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 échalote
- 1 étoile d'anis
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de farine
- 8 grains de poivre
- sel

Préparation

La veille, nettoyez et taillez la joue de bœuf du Bourbonnais IGP en morceaux.

Emincez les carottes, l'oignon et les échalotes.

Mettez la joue de boeuf du Bourbonnais IGP à mariner dans un plat avec les carottes, l'oignon et les échalotes, l'étoile d'anis, le poivre et le thym.

Le lendemain, égouttez la viande, faites-la saisir à l'huile dans une cocotte. Une fois dorée, saupoudrez de farine, ajoutez les légumes et les aromates de la marinade.

Versez le vin rouge sur la viande, laissez bouillir 10 min, ajoutez le fond de veau, salez, couvrez et laissez cuire pendant 1 h 30 à 2 h à feu doux, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Retirez la viande, filtrer la sauce, passez-la au mixer à bras puis remettez-la dans la cocotte avec la viande.

Faites mijoter encore 15 min avec des pommes de terre que vous aurez cuites à la vapeur.