

Joues de boeuf braisées à la flamande

Pour 8 Personne(s)

Coût de la recette : 

Niveau de difficulté: 

Temps de préparation :  20 min

Temps de cuisson :  3 heures

Temps de repos : 

Ingédients pour Joues de boeuf braisées à la flamande

- 1,5 kg de joues de boeuf, pavées, coupées en gros cubes
- 800 g d'oignons émincés
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 20 g d'ail haché
- 3 c. à soupe de farine
- 100 g de cassonade
- 2 l de bière blonde
- sel, poivre

Préparation pour Joues de boeuf braisées à la flamande

Faites revenir à feu vif les morceaux de joue de boeuf. Bien les colorer sur toutes les faces. Renouvez plusieurs fois l'opération si nécessaire. Salez et poivrez. Egouttez la viande.

Faites colorer les oignons émincés. Remettez ensemble la viande et les oignons. Ajoutez l'ail, le bouquet garni et la cassonade.

Saupoudrez de farine et mélangez avec une cuillère (en bois de préférence). Mouillez avec la bière. Couvrez et laissez cuire pendant 3 heures.

Rectifiez l'assaisonnement, la sauce si nécessaire et surtout selon votre goût.