

Joues de boeuf cuisinées au vin, cocotte de légumes et fruits d'hiver

Pour 4 personne(s)

Joue de bœuf :

1 kg de joue de bœuf
200 gr d'os de veau
½ carotte
1 oignon
1 bouteille de vin rouge corsé
1 gousse d'ail
1 clou de girofle, 3 grains de poivre et 1 gr de genièvre
1 branchette de thym et de romarin
20 gr de graisse de canard
20 gr de farine
Sel et Piment d'Espelette

Cocotte de légumes :

2 pommes de terre à chair ferme
1 petit oignon
1 grosse carotte
150 gr de potimarron
4 châtaignes
1 poires
1 pommes
1 coing
1 petite grappe de raisin noir
4 gousses d'ail en chemise
5 cl d'huile d'olive
1 orange
Assaisonnements

Pour les joues :

-Mariner les joues avec le vin rouge, la carotte et l'oignon coupés en dès et les épices. Laisser macérer 24 heures au réfrigérateur.
-Egoutter les joues et les saler. Colorer les joues à la graisse de canard et ajouter les os de veau. Fariner.
-Chauffer le vin de la marinade avec les épices et le flamber éventuellement.
-Verser le vin sur les joues. Rectifier l'assaisonnement et cuire au four à 120°C pendant 4 heures environ.
-Décanner les joues, passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement. Verser la sauce sur les joues.

Pour la cocotte de légumes :

-Eplucher et détailler les légumes et les fruits en respectant les formes naturelles.
-Chauffer l'huile d'olive et sauter les légumes et fruits au fur et à mesure selon les temps de cuisson respectif de chacun.
-Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
-Déglacer avec 1 jus d'orange et cuire à couvert 5 minutes.

