



35 Place de l'Église, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



10 min de préparation



2h de cuisson

## Joue de bœuf à la tomate et aux pétales de cresson



**Suggestions:**

Saumur Champigny  
Chorey les Beaune

### Ingrédients

600g de joue de bœuf  
600g de tomates  
1/2 botte de cresson  
30g d'estragon  
3 cubes de bouillon de volaille  
1/2 litre d'eau  
20g de beurre  
600g de fenouil  
1 pincée de curry  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites dissoudre le bouillon de volaille dans l'eau bouillante puis ajoutez les tomates.
- 2 Faites cuire la joue de bœuf pendant 2h à feu doux. Salez et poivrez.
- 3 Pendant ce temps, émincez le fenouil, le cuire à l'eau salée 1/2 heure et l'égoutter.
- 4 Retirez la viande, gardez-la au chaud. Laissez réduire le bouillon pendant 1/2 heure.
- 5 Ajoutez le cresson, l'estragon haché, le beurre et le curry.
- 6 Dressez ensuite les assiettes.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez prévoir quelques feuilles de cresson et d'estragon en plus pour décorer vos assiettes.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise

