



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



Facile



5 personnes



40 min de préparation



3h de cuisson

Joues de bœuf braisées à la bière



Suggestions:

Bière blonde

Bière brune

Ingrédients

1.2kg de joues de bœuf
50cl de bière
100g de légumes coupés
en dés (oignons, carottes)
10cl d'huile d'arachide
40g de purée de tomates
50cl de fond de viande
1 sachet d'épices
10g de persil
100g de petits oignons
50g de beurre
100g de champignons
80g de lard fumé
50g de pain de mie
25cl de fond de veau
1 pincée de sucre
Sel, poivre

Préparation

- 1 Faites mariner la viande avec la bière, des dés de légumes et le bouquet garni pendant 24 heures.
- 2 Pelez les oignons. Lavez les champignons et les couper en quartiers. Lavez le lard, le couper en gros lardons et les blanchir.
- 3 Coupez le pain en croûtons et les dorer au grill. Hachez finement le persil. Retirez la viande et les légumes de la marinade. Égouttez-les.
- 4 Assaisonnez la viande, la colorer dans l'huile très chaude, puis la retirer. Dégraissez puis ajoutez les légumes et les faire revenir.
- 5 Ajoutez de la purée de tomates, laissez colorer et mettre la viande.
- 6 Portez la marinade à ébullition, passez-la au chinois, versez-la sur la viande et réduire de 2/3. Mouillez au tiers avec le fond de viande et le fond de veau. Ajoutez le sachet d'épices, couvrir et braisez au four pendant 2 heures à 150°C (thermostat 5) en arrosant.
- 7 Retirez la viande et réservez-la au chaud. Passez la sauce, la réduire un peu. Glacez les oignons en les faisant cuire avec un peu d'eau, une noix de beurre, du sel et du sucre. Faites sauter les lardons, les champignons et les croûtons au beurre.
- 8 Tranchez la viande, nappez de sauce et disposez la garniture par-dessus. Parsemez de persil haché puis servez.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Utilisez de la bière blonde ou brune selon votre goût et servez la même bière à table. Evitez la bière blanche, un peu amère, sauf si c'est celle que vous préférez !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise