

Daube de joues de boeuf au vin blanc

On utilise peu la joue de boeuf, morceau pourtant exquis. Commandez-en à votre boucher et laissez fondre dans une cocotte cette viande cuisinée à la manière de la daube provençale.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 kg de joue de boeuf coupé en gros cubes
- 100 gr de lardons (dans la poitrine fumée)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Le zeste d'une orange non traitée
- 3 clous de girofle
- Du macis
- 10 grains de poivre
- 12 olives noires dénoyautées
- 10 petits oignons grelots
- 50 cl de vin blanc sec
- 10 cl de gin
- 1 bol de bouillon de pot au feu
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préparation des ingrédients

- Epluchez et coupez en dés la carotte.
- Nettoyez, enlevez les filaments et émincez la branche de céleri.
- Pelez les gousses d'ail et dégermez-les.
- Piquez l'oignon de clous de girofle.

La veille

- Dans une grande terrine, mettez les morceaux de joue, ajoutez les dés de carotte, les morceaux de céleri, les gousses d'ail, le bouquet garni, le zeste d'orange, le macis, l'oignon piqué de clous de girofle, les grains de poivre, le gin et le vin blanc et 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- Recouvrez d'un linge et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Préparation et cuisson de la daube

- Préchauffez le four à 150°.
- Egouttez les morceaux de viande.
- Faites revenir les lardons dans une poêle, réservez.
- Faites revenir les morceaux de joue dans la graisse des lardons, au besoin ajoutez une cuillerée d'huile d'olive.
- Faites colorer, salez et poivrez.
- Déglacez le poêle avec un peu de jus de marinade.
- Mettez les morceaux de joue dans une cocotte allant au four ou un plat à Baeckeofe, versez dessus la marinade, les lardons, les olives dénoyautées et les oignons grelots.
- Mettez dans le four et laissez cuire 4 heures.

Présentation

- Servir dans le plat de cuisson et accompagnez de pommes de terre à l'anglaise ou de pâtes fraîches.

Suggestions

Comme tout les plats mijotés (que j'adore), celui-ci sera encore meilleur réchauffé le lendemain quand tout les ingrédients auront compoté ensembles 24 h.