

Joues de boeuf aux carottes

Ingrédients :

- 2 joues de boeuf (900 g)
- 2 oignons
- 3 échalotes
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 4 gousses d'ail
- 1 poireau
- 50 cl de Côte-du-Chône
- 2 cube de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 1 pincée de gros sel
- 1 c. à s. de poivre blanc en grains
- 1 bouquet garni
- 2 brins d'aneth
- 2 brins de persil plat

Garniture :

- 4 carottes
- 20 g de beurre
- 1 c. à s. de miel
- 1 pincée de graines de cumin

Préparation :

1. Colorer les joues de boeuf dans une poêle. Les retirer. Les placer dans une cocotte en fonte. Préchauffer le four à 110 °C.
2. Couper grossièrement les oignons, les échalotes, les carottes, le céleri, l'ail et le poireau. Faire colorer cette garniture aromatique dans la même poêle. L'ajouter aux joues de boeuf. Mouiller avec le vin. Compléter avec les cubes de bouillon de volaille dilués dans 1 l d'eau et le concentré de tomate. Ajouter le gros sel, le

poivre blanc et le bouquet garni. Enfourner et cuire à couvert 3 h.

3. Pendant ce temps, préparer la garniture : éplucher les carottes et les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Les mettre dans une casserole avec le beurre, le miel, le cumin et 20 cl d'eau. Cuire à feu doux et laisser confire.
4. Lorsque la viande est cuite, la sortir de la sauce. Passer celle-ci au chinois et la faire réduire des deux tiers. Rectifier l'assaisonnement.
5. Couper la viande et la disposer dans les assiettes. Ranger les carottes confites à côté. Napper les joues de sauce. Décorer de pluches d'aneth et de persil haché.