

Parmentier de joue de boeuf

Par le Chef Alex Néel



Le fondant de cette recette est incroyable et ce mix plaira sans aucun doute à toute la famille. Riche en saveurs, mijoté à souhait et vraiment original, ce parmentier est juste délicieux.

INGRÉDIENTS

Pour la purée de pommes de terre :

1kg de pommes de terre
15 cl de lait
50g de beurre
Sel / poivre
Noix de muscade

Pour le reste !

1 Bouteille de vin rouge
300g d'eau ou de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de miel de thym
1,200kg de joue de bœuf
1 carottes
½ oignon
2 clous de girofle
1 gousses d'ail entière écrasée
1 brun de thym
½ Bouquet de persil
10cl d'huile neutre
10g sucre
Sel poivre

PRÉPARATION

1er étape : Peler et laver les pommes de terre Les cuire dans une eau bouillante salée pendant 45 minutes. Réduire les pommes de terre en purée. Ajouter le lait et le beurre. Saler et poivrer, râper la noix de muscade selon vos goûts.

2ème étape : Éplucher la joue de bœuf et la tailler en gros cube. Émincer les carottes et l'oignon. Dans la cocotte, tapisser le fond d'huile de tournesol et faire bien chauffer. Déposer les morceaux de joue de bœuf et faire colorer toute les faces. Baisser l'intensité pour pas que le fond de l'ustensile brûle. Remplacer les morceaux de viande par les légumes et bien faire suer. Rajouter les morceaux de viande et déglacer avec le vin rouge, bien racler les bords pour récolter tous les sucs de cuisson et mouiller avec le bouillon. Ajouter le thym, l'ail, les clous de girofle et le miel. Cuire 3h à feux doux à couvert. Au bout de 2h30 de cuisson, enlever le couvercle pour que la sauce se concentre.

Quand la joue de boeuf est cuite, mettre la viande dans un bol, les légumes dans un autre et passer la sauce dans un filtre à café pour enlever les impuretés. Mettre la sauce dans une petit casserole à réduire.

Effiloche la joue de bœuf et écraser les légumes en purée. Ajouter l'effiloché et la purée de légumes et lier le tout avec un peu de sauce au vin rouge.

3ème étape : Dans un plat, déposer au fond l'effiloché de joue de bœuf, bien répartir à l'aide d'une spatule, parsemer de persil haché et recouvrir de purée de pommes de terre.

A l'aide une fourchette, strier la purée et parsemer légèrement de sucre. Déguster !