

JOUES DE BŒUF CONFITES

ACCORD METS-VIN

Le duo parfait pour réchauffer les soirées d'automne réunit les joues de bœuf confites et Lou Cigal, un rouge chaleureux et généreux.

Ingrédients (4 personnes) :

1,5 kg de joues de bœuf (laissées en gros morceaux)

1 os à moelle

½ litre de vin rouge (par exemple un vin de Loire)

½ litre de bouillon de bœuf

2 cuil. à café de concentré de tomates

2 cuil. à café de sauce soja

30 g de beurre

1 bouquet garni

Sel, poivre



PRÉPARATION :

- Faites chauffer le beurre dans une cocotte, puis faites revenir les joues de bœuf sur toutes les faces. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et l'os à moelle.
- Versez le vin rouge et grattez le fond de la cocotte pour décoller les sucs de cuisson. Ajoutez le concentré de tomates, la sauce soja et le bouillon. Mélangez bien.
- Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 3 heures. Retournez la viande à mi-cuisson et vérifiez qu'il reste toujours un peu de liquide à hauteur de la viande. Ajoutez un peu de bouillon ou d'eau si besoin.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle et laissez mijoter pour que la sauce épaississe légèrement.