

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 4 personnes  
Temps de préparation 30 minutes  
Temps de cuisson environ 3 heures

Coupez la viande en morceaux.  
Epluchez les carottes et les détailler en petits dés ainsi que le céleri.  
Coupez l'oignon.  
Dans une cocotte, avec de l'huile, faites revenir la viande et débarrasser.  
Faites revenir les oignons dans la même cocotte et ajoutez l'ail écrasé (avec la paume de la main).  
Ajoutez un peu de concentré de tomate.  
Remettre la viande, déglacez avec le vin rouge, ajoutez les carottes, céleri, et le bouquets garni.  
Ajoutez du bouillon de volaille et des grains de poivre.  
Laissez mijotez au moins 3 heures à couvert.  
Lorsque la viande est cuite, sortez-la de la sauce.  
Passez celle-ci au chinois et faites la réduire.  
Si besoin, ajoutez un peu de fécule pour qu'elle soit nappante.  
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Pour la garniture  
Epluchez les carottes et coupez-les en biseau.  
Mettez-les dans une casserole avec le beurre, le miel, le cumin et 20 cl d'eau, couvrir avec une feuille de papier cuisson, pour faire une cheminée(coupez l'extrémité) et laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient fondantes.  
Servir la viande au centre de l'assiette, entourer de carottes et napper de sauce et ajoutez du persil ciselé.

Source de la recette  
Télé Matin Gourmand  
Carinne Teyssandier

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Préparez cette recette la veille, elle n'en sera que meilleure.  
Dans la recette de Carinne, elle utilise du gîte de boeuf, son boucher ne pouvant lui fournir de la joue de boeuf.  
La joue de boeuf est une viande fondante, c'est un régal, mais bien souvent à commander d'avance chez votre boucher.  
Pour le vin j'ai utilisé 1 bouteille de Madiran pour 1k200 de viande.  
Pour le fond de veau 25 cl d'eau + 1 cube de bouillon de volaille.  
Pour une sauce plus nappante, j'ai utilisé sauceline (sauces brunes) de Maïzena.  
Pour les carottes, j'ai doublé les quantités (8 carottes pour 4) et doubler les ingrédients  
Surveillez la cuisson de vos carottes, et rajoutez de l'eau régulièrement, car la cuisson est assez longue si vous les aimer fondante, c'est long mais c'est bon. (environ 45 minutes selon votre goût).  
Si vous voulez voir la vidéo de la recette sur  
Télé Matin Gourmand du 15/11/2014

## Ajouter un commentaire



## JOUE DE BOEUF CONFIT AU

## MADIRAN et sa garniture aux

## carottes confites



## Ingrédients

1 kg de joue de boeuf  
1 litre de Madiran  
2 carottes  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 branche de céleri  
concentré de tomate  
bouillon de volaille  
bouquet garni  
persil/thym/laurier  
1 c à café de graines  
de poivre noir

Garniture aux carottes  
confites  
4 carottes  
20 g de beurre  
2 c à soupe de miel  
1 c à soupe de cumin

