



" La guancia di manzo brasata, ou joue de bœuf braisée en français, est une recette de viande mijotée que ma grand-mère me faisait souvent. Je l'ai revisitée à ma sauce !"

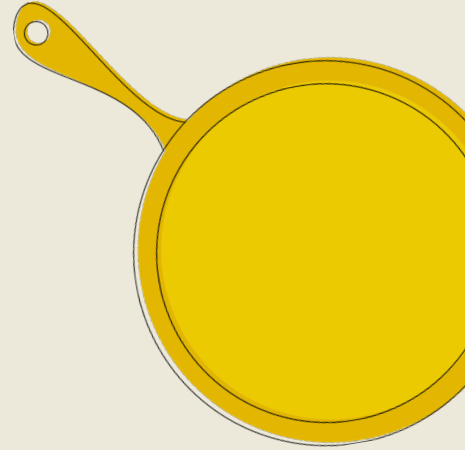
Simone

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE RAISIN-MOUTARDE

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3** joues de bœuf (de 500 g pièce)
- 300 ml** de [bouillon maison](#)
- 50 cl** de vin rouge
- 10** pommes de terre
- 2** carottes
- 4** branches de céleri
- 1** oignon blanc
- 1** oignon rouge
- 8** gousses d'ail
- 1 c.à.s** de concentré de tomates
- 100 g** de câpres
- 100 g** de raisins secs
- 80 g** de farine
- 1 c.à.s** de moutarde à l'ancienne
- 1** bouquet de thym
- 1** bouquet de laurier
- 4** tranches de [guanciaie](#)
- [Poivre de Sarawak](#)
- [Fleur de sel](#)
- [Huile d'olive](#)



RÉALISATION

1. Mettre à ramollir les raisins secs dans un bol d'eau fraîche.

2. Nettoyer la joue de bœuf de sa fibre extérieure avec un couteau bien aiguisé. Réserver.

3. Couper le céleri, les carottes et les oignons en gros morceaux et les faire revenir avec un filet d'huile d'olive, cinq gousses d'ail épluchées, du sel et du poivre dans une poêle bien chaude. Laisser dorer les légumes pendant quelques minutes.

4. Dans l'attente, préparer un bouquet garni : aligner les tranches de guanciaie sur le plan de travail en les superposant légèrement les unes sur les autres. Disposer quelques branches de thym et des feuilles de laurier dessus puis rouler le guanciaie autour des herbes. Enfermer la papillote de guanciaie dans deux morceaux de céleri et ficeler le bouquet garni.

5. Placer le bouquet garni dans la poêle de légumes et ajouter le concentré de tomates. Déglacer d'un verre de vin rouge. Lorsque le concentré de tomates est fondu dans le vin, couper le feu et transvaser les légumes et leur jus dans une grande poêle en fonte. Réserver.

6. Assaisonner les joues de bœuf avec du poivre et du sel, puis les passer dans la farine. Saisir les joues de bœuf ainsi préparées dans une poêle huilée bien chaude pendant quelques minutes. Elles doivent se colorer sans cuire à cœur.

7. Déposer les joues de bœuf rôties dans la cocotte en fonte sur les légumes rôtis. Arroser de 40 centilitres de vin rouge et continuer la cuisson à feu vif pour évaporer

l'alcool du vin. Au bout de quelques minutes, recouvrir les joues de bœuf avec trois ou quatre louches de bouillon maison. Couvrir et laisser mijoter à petit bouillon pendant 1h45.

8. Dans l'attente, préparer la sauce. Égoutter rapidement les raisins secs et les câpres et les placer dans une petite casserole. Ajouter une belle cuillère à soupe de moutarde, du poivre de Sarawak et trois gousses d'ail dégermées et coupées en deux. Recouvrir d'eau et laisser réduire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes. Mixer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène et réserver.

9. Parallèlement, éplucher les pommes de terre. Couper les pommes de terre en deux et les ajouter à la cocotte de joue de bœuf après 1h45 de cuisson. Laisser cuire le tout pendant une heure supplémentaire.

10. Lorsque la cocotte a refroidi, sortir les pommes de terre et les carottes de la cocotte et réserver. Sortir également les joues de bœuf de la cocotte et le bouquet garni et les réserver séparément.

11. Transvaser le jus de cuisson dans une casserole en le passant au chinois pour récupérer tous les légumes qu'il contient. Mixer les légumes pour obtenir une purée grossière et l'ajouter à la casserole de jus de cuisson. Faire réduire le jus de cuisson à feu fort pendant une dizaine de minutes.

12. Laver la cocotte de cuisson pour y dresser le plat. Placer les pommes de terre et les carottes dans le fond de la cocotte. Couper chaque joue de bœuf en trois et les placer sur les légumes. Poivrer et napper la viande de jus de cuisson réduit. Servir accompagné de sauce aux raisins et à la moutarde.