



DAUBE DE JOUE DE BOEUF



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1,2 kg de joue préparée par le boucher
- 750 ml de vin rouge corsé
- 1 ou 2 oignons - 1 clou de girofle
- 200 gr de lardons fumés
- 1 bouquet garni
- 10 ml de baies de genièvre
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 bouillon concentré de bœuf
- 30 ml d'huile
- 30 ml de farine
- Sel - poivre

Préparation :

La veille :

1. Mettre la viande à mariner avec le vin rouge, l'oignon piqué du clou de girofle, les lardons, le bouquet garni, le poireau, les carottes coupées, les baies de genièvre, le bouillon concentré de bœuf émietté.

Conserver une nuit au réfrigérateur



Le lendemain :

2. Égoutter la viande en conservant la marinade et la garniture aromatique.
3. Dans une sauteuse, faire dorer la viande en plusieurs fois si nécessaire.
4. La mettre dans un plat allant au four.
5. Saupoudrer la farine dans la sauteuse et la faire légèrement colorer.
6. Déglacer avec la marinade et la garniture, porter à ébullition.
7. Verser sur la viande.
8. Saler et poivrer.

Cuisson : 2h30 mn

Thermostat : 180°



Servir avec des pâtes ou des pommes de terre vapeur

