

Joue de bœuf confite à la moelle

Ingrédients

Joue de bœuf : 1,5 kg , Vin rouge corsé : 1 l , Gros os à moelle : 1 , L'écorce des platanes : 200 g , Carottes : 2 , Ail : 2 gousses, Oignons : 3 , échalotes : 3 , Bouquet garni : 1

Verre d'armagnac : 1 , Huile d'olive : 5 cuil. à soupe , Sel , Poivre

Étapes de préparation

Coupez la joue de bœuf en cubes. Pelez les oignons, les échalotes et l'ail et émincez-les. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et mettez-y les morceaux de joue de bœuf à revenir de tous les côtés, salez, poivrez. Ajoutez les oignons, les échalotes, l'ail, les rondelles de carottes, le bouquet garni et remuez.

Chauffez l'armagnac dans une petite casserole. Dès l'ébullition, flambez-le et ajoutez-le dans la cocotte. Déposez l'os à moelle dans la cocotte, versez le vin et couvrez.

Laissez cuire 2 h 30 environ à feu doux puis coupez le feu et patientez jusqu'au lendemain.

Le lendemain, remettez à cuire à feu doux 2 h de plus avant de servir bien chaud.

Astuces et conseils pour Joue de bœuf confite à la moelle

Pour accompagner la moelle, servez avec des tranches de pain de campagne grillé.