

Envie de bœuf ?

Joues de Natura-Beef avec purée de céleri vanillée et carottes glacées



Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 3 h 30

(Photo : hurrah GmbH)

Pour les joues

- 4 joues de Natura-Beef
- 50 g de carotte
- 50 g de céleri-rave
- 50 g d'oignon
- 4 dl de vin rouge
- 12 dl de fond de bœuf
- 4 cs de purée de tomates
- Épices pour la viande (p. ex. « Taurus » de Chalira)
- Huile de tournesol
- 4 cl de porto rouge
- 10 g de chocolat noir

Pour la purée

- 600 g de céleri-rave
- 200 g de pomme de terre type C
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème
- ½ gousse de vanille
- 20 g de beurre
- Sucre, sel et poivre

Pour les carottes

- 20 g de beurre
- 440 g de carottes
- 8 g de sucre
- 40 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre
- 4 g de ciboulette

Préparation des joues (env. 3 h 30, y compris mise en place et braisage) :

Peler la carotte, le céleri et l'oignon et les débiter grossièrement. Assaisonner les joues et les faire colorer sur toutes les faces dans la cocotte. Les réserver. Faire revenir les légumes et la purée de tomates dans la cocotte. Mouiller avec le vin rouge et ajouter le fond de bœuf. Plonger les joues dans ce liquide et placer la cocotte couverte dans le four (150° C, chaleur tournante) pour 3 bonnes heures. Ne pas oublier de retourner la viande toutes les heures et de bien l'arroser.

Préparation de la purée (env. 40 min., y compris mise en place) :

Laver le céleri et les pommes de terre, les éplucher et les débiter en gros cubes. Les faire cuire dans le lait et la crème jusqu'à ce qu'ils soient très tendres, puis les réduire en purée. Assaisonner la purée et y ajouter des flocons de beurre froid.

Préparation des carottes (env. 30 minutes, y compris mise en place) :

Laver les carottes, les éplucher et les couper en tronçons de la taille d'une bouchée. Les faire revenir dans le beurre à feu moyen. Assaisonner avec le sucre et le sel et mouiller avec le bouillon de légumes. Les couvrir et les faire cuire al dente. Rectifier l'assaisonnement, et terminer avec quelques flocons de beurre et une pincée de ciboulette.

Sortir la cocotte du four, retirer délicatement les joues et les réserver au chaud. Passer le fond de cuisson et l'affiner avec le porto et le chocolat. Replonger les joues dans la cocotte, puis servir en nappant généreusement de sauce.

Source : Brochure de recettes de Vache mère Suisse, nouvelle édition publiée fin 2023.