

Joue de bœuf au vin du Languedoc, carottes fondantes et gnocchis de pommes de terre

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Joue de bœuf :

6 p de joues de boeuf
2 oignons
2 carottes
6 gousses d'ail
2 cuil à soupe de concentré de tomates
1 bouquet garni
1 cuil à soupe de farine
2 bouteilles de vin du Languedoc

Carottes fondantes :

500 gr de carottes
20 gr de beurre frais
1 orange, 2 gousses d'ail
25 cl de fond blanc
Sel fin, poivre du moulin

Gnocchis de pommes de terre :

500 gr de pulpe de bintje
75g de farine
1 jaune d'oeuf
30 gr de beurre
5 cl d'huile de tournesol

Finition :

100 gr de poitrine fumée
50g de beurre frais
¼ botte de persil plat

Préparation :

L'idée de départ est le bœuf bourguignon, travaillé avec une partie de viande extrêmement fondante et un vin du sud est plus corsé.

Nettoyer et parer les joues de bœuf ; marquer en cuisson dans une cocotte ou un sautoir. Tailler la garniture aromatique que l'on fera suer à part. Dégraisser la cocotte et rajouter la viande, le concentré de tomates et la garniture aromatique ; singer puis torrifier 5mn au four.

Mouiller avec le vin rouge préalablement flambé et ajouter le bouquet garni, assaisonner.

Cuire à couvert 4h à 130°C de façon à préserver toutes les qualités de la viande.

Mettre les pommes de terre à cuire au four dans leur peau ; passer au tamis une fois cuites et travailler immédiatement avec le jaune d'œuf et la farine ; former les gnocchis qui seront pochés dans une eau salée frémissante. Refroidir et égoutter.

Tailler les carottes en biseaux, cuire à couvert avec le bouillon, le zeste et jus d'orange et les aromates et ce jusqu'à absorption du liquide. Réserver.

Décanter les joues de bœuf et recuire la sauce une heure environ. Passer au chinois et monter au beurre ; rectifier l'assaisonnement.

Poêler les gnocchis de pommes de terre au beurre et dresser les différentes préparations.