



Joues de veau braisées sur un lit de légumes

Ingrédients pour les joues de veau pour 4 personnes :

- 4-8 joues de veau déjà nettoyées, selon leur taille
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 céleris
- 2 carottes
- 2 tomates
- 1 branche de romarin et 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- ¼ litre de vin rouge
- ¼ litre de bouillon de viande
- beurre clarifié, beurre, sel, poivre, sucre

Ingrédients pour les légumes pour 4 personnes :

- 5 carottes petits doigts
- 1 chou-rave
- 200 gr. haricots
- 1 barquette de pois mange-tout
- 2 échalotes
- ½ céleri s'il en reste de la joue

**Recette de Monsieur Mario Bräutigam,
chef de cuisine au restaurant Winzerstube à Ihringen**



Préparation

Peler les oignons, les carottes et le céleri et les couper en dés. Faire revenir les joues nettoyées dans une poêle profonde ou une cocotte avec du beurre clarifié. Retirer les joues de la poêle et les laisser reposer quelques instants. Dans la même poêle, faire rissoler les dés d'oignon, de carotte et de céleri avec le romarin, le thym, l'ail et la tomate coupée. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir le tout pendant 2 à 3 minutes en remuant constamment. Mouiller avec le vin rouge et le bouillon de viande. Remettre les joues de veau dans le fond, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 2h30 à 3h00 (selon la taille).

Entre-temps, préparer les légumes :

Éplucher les carottes, le chou-rave, les échalotes et, si nécessaire, le céleri et les couper en morceaux réguliers, par exemple en losanges ou en cubes.

Nettoyer les pois mange-tout, les haricots et les blanchir brièvement dans de l'eau bouillante. Les rafraîchir avec de l'eau glacée, cela préserve la couleur verte !

Faire chauffer une autre poêle et y ajouter une cuillère à soupe de beurre. Mettre les carottes, le chou-rave, le céleri et les échalotes en cubes dans la poêle. Assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre, faire revenir brièvement et déglacer avec 1/8 litre d'eau minérale. Couvrir la poêle et laisser mijoter les légumes pendant environ 4-5 minutes à feu moyen.

Entre-temps, contrôler la cuisson des joues. Lorsque la viande est bien tendre et bien cuite, retirer les joues, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer. Passer le fond de viande au tamis et le faire réduire fortement jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Assaisonner avec du sel et du poivre du moulin. Remettre les joues et porter de nouveau à ébullition. Il ne reste plus qu'à ajouter les haricots et les pois mange-tout aux légumes-racines et à rectifier l'assaisonnement selon les goûts. Si vous le souhaitez, ajoutez encore un flocon de beurre froid aux légumes, cela liera le fond et donnera encore plus de saveur.

Mario vous souhaite un bon appétit et beaucoup de plaisir à cuisiner !!!

Presque tout convient ici comme accompagnement. Des pâtes, de la purée de pommes de terre, des quenelles ou une tranche de semoule sont vivement recommandées.