

NOIX DE JOUE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 120 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 kg de joue de bœuf
- 1 poignée de lardons
- 2 oignons
- 2 carottes
- 200 g de champignons de Paris émincés
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon de cube
- 2 cuillères à soupe de maïzena ou farine
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 1 gousse d'ail écrasée
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne

Etapes de préparation

1. Couper si nécessaire les morceaux de joue de bœuf en carré de 4 cm sur 4 environ.
2. Éplucher les 2 oignons, et les carottes.
3. Émincer finement un oignon.
4. Piquer le deuxième oignon de 2 clous de girofle.
5. Émincer les carottes et les champignons de Paris.
6. Réserver.
7. Dans une cocotte minute, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon émincé avec une poignée de lardon.
8. Lorsque les oignons sont translucides, faire revenir les morceaux de joue de bœuf puis y ajouter 2 cuillère à soupe de maïzena ou de farine.
9. Bien mélanger le tout.
10. Ajouter le vin rouge jusqu'à hauteur de la viande puis ajouter l'oignon piqué des deux clous de girofle, l'ail écrasé, le bouquet garnis, le bouillon de cube, les carottes et les champignons émincés.
11. Refermer la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 2 heures. Plus le temps de cuisson sera long plus la viande sera tendre.
12. Pour l'accompagnement, 1h30 après, vous pouvez rajouter des pommes de terre à la cuisson.

