



Joue de bœuf confite au cidre et poivre de Tasmanie, pommes rôties



Ingrédients (pour 4 personnes)

Joue de boeuf confite au cidre et poivre de Tasmanie :

- 800 gr de noix de joue de boeuf (48314)
- 50 gr de farine
- 2 cl d'huile de tournesol
- 2 oignons
- 3 branches de romarin
- 1 gousse d'ail
- Pm Poivre de Tasmanie
- 80 cl de cidre

Pommes rôties :

- 4 pommes golden
- 30 gr de beurre

- 50 gr de sucre semoule
- 1 branche de romarin

- Pm sel, poivre

Préparation

Joue de boeuf confite au cidre et poivre de Tasmanie

Préchauffer le four à 150°C.

Éplucher et laver les légumes.

Émincer finement les oignons, ouvrir l'ail en deux et dégermer.

Tailler des morceaux dans la noix de joue de boeuf.

Rouler dans la farine, enlever l'excédent.

Dans une cocotte marquer les joues à feu vif, colorer de tous les côtés à l'huile de tournesol.

Jeter les oignons dedans avec le romarin et l'ail. Revenir 5 mn, assaisonner de poivre de Tasmanie avant de mouiller au cidre.

Enfourner pour 3h30. Plus la cuisson sera longue, plus fondante sera la joue.

Réduire la cuisson si nécessaire, rectifier l'assaisonnement.

Pommes rôties

Éplucher et laver les pommes.

Tailler en 8, revenir au beurre à feu vif, saupoudrer de sucre et romarin haché.

Laisser colorer gentiment.

Finir la cuisson au four à 150°C 10 à 15 mn, elles doivent être fondantes.
