

Joues de bœuf confite aux épices



 2 joues de Bœuf

Ingrédients :

1 carotte
1 oignon
0.5 bouteille de vin blanc de cuisine
2 étoiles de badiane
2 feuilles de laurier
1 bâton de cannelle
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
sel et poivre

Faire dorer les joues dans un peu de matière grasse.

faire revenir rapidement l'oignon émincé et la carotte coupée en petits cubes.

Ajouter les épices et le vin.

Couvrir et cuire 3 heures à four tiède (160°).

Vérifier régulièrement qu'il reste du liquide (dans le cas contraire, remettre du vin ou de l'eau).

Au moment de servir, sortir les joues de bœuf, filtrer le jus et servir avec une purée maison.