



CLOS PADULIS

Joues de bœuf confites et oignon farci d'Olivier

Ingrédients

- Joues de bœuf
- Gros oignons, carottes, ail, pommes de terre
- garniture aromatique, sel, poivre
- Pont romain rouge

Préparation

Faire cuire de gros oignons à la vapeur, dès qu'ils sont mous, les ôter, réserver. Faire une purée sèche avec les pommes de terre.

Mettre en cocotte les joues de bœuf, mouiller d'eau à hauteur, monter à ébullition, écumer, écumer, écumer, remettre un verre d'eau, attendre ébullition, écumer, écumer, écumer.

Ajouter la garniture aromatique, ne pas saler, ou très peu, cuire comme un pot au feu. Retirer quand la chair cède sous la pression. Laisser réduire le bouillon de moitié, au moins. Froid, il doit gélifier.

Remettre les joues en cocotte, cette fois-ci avec le vin rouge, laisser réduire et cuire jusqu'à ce que la viande se détache, il ne doit y avoir pratiquement plus de vin, ajouter du bouillon réduit, le jus doit être sirupeux. Astuce : au besoin, lier avec un peu de Maïzena, vérifier l'assaisonnement.

Couper les oignons en deux comme pour une tomate farcie, vider la chair à l'aide d'une cuillère sans abîmer l'extérieur. Concasser assez fin la chair des oignons, la faire sauter au beurre, bien colorer, y mélanger la purée (50/50), remplir les coques vides avec ce mélange.

Pour dresser : Passer l'oignon au four puis, sur une assiette, remplir un cercle en inox avec la joue confite, bien tasser, retirer le cercle et mettre l'oignon à côté.