

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Joes

Tournedos et beignet de joue de bœuf et son jus de daube



Recette de Jean-Pierre SCHEIDHAUER
A la Résidence (87-Beaune-les-Mines)



TEMPS

Préparation : 2h

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 3h30



PARTS

Recette pour 3 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 filets de bœuf de 150 g
- 3 joues de bœuf
- 2 bouteilles de Bordeaux
- 2 litres de fond brun
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 céleri branche
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- 2 litres d'huile pour friture
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Eplucher les joues de bœuf, les faire saisir de chaque côté avec de l'huile et du beurre, puis les retirer.
2. Faire suer la garniture aromatique préalablement coupée en morceaux.
3. Déglacer avec les 2 bouteilles de Bordeaux, monter à ébullition et flamber.
4. Ajouter le fond de veau et les joues de bœuf, laisser cuire 3 heures au four à couvert à 160°.
5. Après cuisson, retirer les joues et passer les jus au chinois, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Effiloche les joues de bœuf mouillées avec le jus de cuisson. Faire un boudin dans un film de la grosseur de 5 cm de diamètre.
7. Mettre 1 nuit au frigo.
8. Couper d'une longueur de 6 cm et paner à l'anglaise (2 fois farine + œuf + chapelure) et cuire à la friteuse.
9. Cuire les filets de bœuf et laisser reposer l'équivalent temps de cuisson.
10. Dresser sur une assiette le filet de bœuf et le beignet de joue avec une purée de pommes rattes. Ajouter le jus de cuisson.

Crédit photo