

Joues de Boeuf à la Trappiste et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- JOUE(S) DE BOEUF	1.2 kg
- OIGNON(S)	1 gros
- COURGETTE(S)	1
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FARINE	2 c à soupe
- TRAPPISTE DE ROCHEFORT	33 cl (T8°)
- BOUILLON DE VIANDE	35 cl (1 cube)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- NOIX DE MUSCADE	
- PANCETTA (JAMBON)	12 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez la courgette et l'aubergine en dés.
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Coupez les joues de bœuf en morceaux (idéalement 18 → 3 par personne).
- Saisissez la viande dans du beurre de cuisson bien chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite les oignons émincés dans la casserole avec les dés de légumes. Laissez étuver quelques minutes puis intégrez l'ail émincé. Salez et poivrez.
- Replacez les joues dans la casserole puis saupoudrez de farine et mélangez.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de viande et la bière.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Couvez et laissez mijoter doucement pendant 2 à 3 heures.
- Un peu avant la fin de cuisson, nettoyez et coupez en lamelles les champignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Muscadez, salez et poivrez. Intégrez-les dans la casserole et poursuivez la cuisson doucement.
- Au moment de servir, grillez à sec les tranches de pancetta.
- Servez les joues nappées de sauce et surmontez de 2 tranches de pancetta grillée.