***PL-884***

# *Joues de Boeuf à la Bière et au Pain d'Épice*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 3 h 30 min**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| - JOUE(S) DE BOEUF | 1 kg |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - CAROTTE(S) | 2-3 |
| - BIERE BLONDE | 50-60 cl |
| - PAIN D'EPICES | 75g |
| - CASSONADE BRUNE | 1 c à soupe |
| - VINAIGRE DE VIN ROUGE | 3 c à soupe |
| - CLOU(S) DE GIROFLE | 2 |
| - LAURIER | 2 feuilles |
| - CHOCOLAT FONDANT | 25g |
| - MAIZENA | 2-3 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## ***Recette:***

- Emincez les oignons.
- Coupez les joues de bœuf en morceaux.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite les oignons émincés dans la casserole et laissez étuver quelques minutes.
- Replacez les joues dans la casserole puis arrosez avec la bière et ajoutez la cassonade, les clous de girofle, le laurier, le pain d'épice coupé en dés et le vinaigre. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter doucement pendant 3 heures.
- Pelez et coupez les carottes en lanière avec un économiseur.
- Ajoutez les carottes après 2 heures de cuisson.
- En fin de cuisson, ajoutez les carrés de chocolat.
- Sortez délicatement les joues de bœuf et réservez sur une assiette.
- Portez la sauce à ébullition et liez-la avec un peu de maizéna (pas trop !!).
- Baissez le feu puis replacez les joues dans la sauce jusqu'au moment de servir.